

Brownies

med chokladglasyr och smak av chili

Ingredienslista

12 portioner

- Smör 200 g
- Mörk blockchoklad 200 g grovhackad
- Ägg 4 st
- Strösocker 2 dl
- Vetemjöl 4 dl
- Bakpulver 2 tsk
- Ancho Style Chili Pepper 1 msk
- Valnötter 3,5 dl grovhackade

Glasyr

- Smör 25 g
- Mörk blockchoklad 200 g grovhackad
- Vispgrädde 0,5 dl
- Ancho Style Chili Pepper 1 msk

Tillagningsinstruktioner

- Sätt ugnen på 175°C.
- Smält smöret och tillsätt chokladen. Rör om till en slät massa.
- Vispa ägg och socker pösigt.
- Häll chokladen över äggblandningen. Tillsätt vetemjöl, bakpulver, chili och valnötter. Rör ihop försiktigt.
- Häll smeten i en välsmord lätt mjölad ugnsfast form (ca 25x35cm).
- Grädda i ca 20 minuter i nedre delen av ugnen. Låt kakan kallna.
- **Glasyr:**
- Smält smöret och tillsätt choklad och grädde. Rör om och krydda med chili.
- Häll glasyren över kakan. Låt svalna.
- Skär upp kakan i bitar innan servering