inköpslistan.se

Av: Susanne Ekehed

16 st

Övrigt, Fest, Bakning

TRANBÄRS- OCH PISTAGENÖTBROWNIES

Ingredienser

300 g mörk choklad 50-60%
200 g smör *(i tärningar)*
280 g muscovadosocker *(ljust)*
4 msk tranbärsjuice *(eller mjölk)*
4 st ägg
3,25 dl vetemjöl
$^{1}/_{2}$ tsk kanel, malen
75 g torkade tranbär *(eller körsbär i rom)*
100 g pistagenötter *(grovt hackade)*
florsocker *(till pudring)*

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader. Smöra och bröa en form ca 30x17cm. Bryt chokladen i mindre bitar och lägg i en tjockbottnad kastrull. Använd ej choklad med högre kakaohalt än 60% eftersom kakorna lätt blir smuliga då. Tillsätt smör, socker och juice/mjölk. Smält på svag värme under ständig omrörning. Låt svalna något, vispa sedan ner äggen ett i taget. Sikta ner mjölet och vänd ner kanel och tranbär/körsbär. Häll hälften av smeten i formen, strö över nötterna och bred ut resten av smeten ovanpå. Grädda i ca 25 min, kolla så att brownisarna inte blir torra. Skär kakan i bitar medan den fortfarande är varm. Kakorna går bra att frysa och tinar snabbt i micro. Pudra gärna florsocker över innan servering.