

Brownies



 45 min.  125 kcal  SteviaSweet Crystal

Fremgangsmåde

Til en kvadratisk bageform (20 x 20cm) smurt med smør. Du får ca. 50 stykker på 2 x 2cm

Ovnen forvarmes til 180 °C. Smørret kommes på en mellemstor pande, chokoladen tilsættes i store stykker og smeltes ved mellemhøj temperatur. Massen afkøles en smule. De piskede æg løftes langsomt under chokolademassen og blandes. Alle resterende ingredienser tilsættes og det hele røres godt sammen.

Massen kommes i den smurte, kvadratiske bageform, med bagepapir i bunden. Massen glattes. Bages i 10 minutter ved 180 grader. Afkøles en smule og skæres op i 2 x 2 cm kvadrater. Efter afkøling drysses med flormelis.

Ingredienser til 50 stykker

120 g	blød smør
200 g	mørk chokolade
2	æg, pisket
1 drys	salt
75 g	SteviaSweet Crystal
150 g	mel
200 g	valnødder, groft hakket
	Flormelis til drysning

Næringsværdi per portion

125	kcal
519	kJ
3.2	g Protein
5.8	g Kulhydrater
10.2	g Fedt