



Nøglen til gode brownies er, at de skal bages kortere tid, end opskrifterne siger. Den kortere tid er regnet med her:

Pauls favorit: Øko-Brownies

200 g mørk chokolade

115 g smør (stuetemperatur)

1-2 tsk vaniljesukker, eller indholdet af 1 stang vanilje

2 æg

lidt salt

60 g mel

170 g sukker

50-150 g valnødder (kan undlades)

Smelt chokoladen over svag varme med konstant omrøring. Tag gryden af varmen og bland smørret i, derefter vanilje og æg. I en anden skål blandes mel, sukker og salt. Smør en bageform og drys den med lidt mel. Bland de tørre ingredienser sammen med chokolade-blandingen (og evt. nødder) og hæld den over i bageformen. Bages ca. 25 min. ved 175 C.

Serveres gerne varme med vaniljeis.