

Anders sin super enkle og super gode browniekake

(passer mega bra med vaniljeis når den er varm 😊)

Praktisk info:

Steketid: cirka 20 til 30 minutter.

Total tid inkludert rydding, vask og venting: cirka 40 til 60 minutter.

Ting vi trenger: ovn, teskje, kakeform, bakepapir, noe å røre med, en bolle, en kasserolle, en voksen.

Ingredienser:

150gr smør

3dl sukker

1,5dl hvetemel

3ss bakekakao

2ts vaniljesukker

0,5ts salt

2 egg

1.

Sett ovnen på 200 grader, med over og undervarme.



2.

Smelt 150 gram med smør på medium varme.



3.

Ta en bolle.



&

Tilsett:

3 desiliter sukker

1,5 desiliter hvetemel

3 spiseskjeer bakekakao

2 teskjeer vaniljesukker

0,5 teskje med salt



4.

Bland alle de tørre ingrediensene i bollen.

5.

Gjør klar en bakeform, ved å smøre den med litt smør eller olje, eller bruk bakepapir.



6.

Når smøret har smeltet så heller du det i bollen og blander med de tørre ingrediensene.

7.

Vi blander til slutt inn to egg sammen med alt i bollen.



8.

Vi heller innholdet i bollen over i en form og lar kaken steke i 20 til 30 minutter på 200 grader midt i ovnen, til kaken har fått en *litt* hard og karamellisert topp.



10.

Vi vasker bollen.

11.

Vi venter.



12.

En voksen hjelper med å se om kaken er ferdig stekt etter 20 minutter i ovnen.

Det tester man enkelt ved å stikke den med en gaffel.

Er kaken myk og helt uten motstand, og gaffelen får flytende sjokoladebelegg festet på seg, så kan den stå i noen minutter til, før man tester igjen.

Fortsatt i tvil, la heller kaken steke litt for lite en litt for mye.

Skulle man steke den litt for lite så går det som regel bra da man kan la kaken stå å hvile på benken.

Da vil den bli fastere av seg selv etter noen timer, og kaken vil tørke litt ut om man synes kaken ble for myk og seig, prøvesmak litt underveis 😊



13.

Vi venter på at kaken skal kjøle fordi den er super varm når den kommer ut av ovnen.

Så vi må nok vente noen minutter til.



14.

VI KOSER OSS MED **KAKE!**