



UCF BROWNIES

480 g sukker
320 g smør
4 æg
180 g mel
20 g kakao
20 g vaniljesukker
120 g mørk chokolade.

Pisk æg og sukker til en luftig masse. Bland mel, kakao, vaniljesukker og rør det i æggemassen.

Smelt smør i en gryde, og tilsæt chokoladen og rør i det til chokolade er smeltet.

Hæld det i æggemassen og rør til det er blandet.

Smør en form og hæld massen i.

bages v. 160 grader i 40-45 min.