



Brynt smör-brownie

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

I airfryer: Kladdkaka på nästa nivå med choklad och brynt smör. Det brynta smöret ger kakan en aning karamellsmak. Snabbt, enkelt & supergott!

Receptet är Philips Airfryer i samarbete med Sofia Henriksson, vinnaren av Sveriges Mästerkock 2020. Sofia bjöd på kakan på presslunchen i samband med lanseringen av Philips Airfryer XXL och den var så god. Den har en rejäl smak av choklad så en liten bit räcker långt.



INGREDIENSER

200 g smör
4 st ägg
3 dl strösocker
3 dl vetemjöl
2 dl kakao

Topping

1 nypa flingsalt (frivilligt)



GÖR SÅ HÄR

- 1** Bryn smöret och ställ åt sidan.
- 2** Rör ihop övriga ingredienser och tillsätt till sist smöret. Rör om tills det blir en glansig och slät smet.
- 3** Täck bakformen till airfryern med bakplåtspapper. Häll upp smeten och grädda i 15 minuter på 155 grader. Den ska vara lite lös när den är klar. Stjälp upp och låt svalna, gärna någon timme eller förvara i kylan.