



# Dinkelbrownies

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **40 min** Portioner: **12**

Brownies bakade på dinkelmjöl och mörk choklad.

Dinkelbrownies med kraftig chokladsmaak. Goda att servera med vaniljglass eller lättvispad grädde.

Använd choklad av god kvalitet med en kakaohalt runt 60-70%.

Brownies kan med fördel bakas dagen innan de ska serveras. De klarar sig bra i kylskåp några dagar och går även utmärkt att frysa in.



## INGREDIENSER



180 g mörk choklad, 60-70%

180 g smör

3 st ägg, rumsvarma

1.25 dl farinsocker

1 dl strösocker

1 krm äkta vaniljpulver

1.5 dl siktat dinkelmjöl

0.75 dl kakao

1 nypa salt

1 tsk bakpulver

**Till garnering**

1 msk florsocker

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader.

2

Hacka chokladen fint och lägg i en skål. Smält smöret och häll över chokladen, rör slätt.

3

Vispa ihop ägg, farinsocker, strösocker och vaniljpulver lite lätt i en bunke. Häll ner chokladblandningen i äggvispet och rör ihop.

4

Blanda samman dinkelmjöl, kakao, bakpulver och salt. Sikta ner i choklad- & äggblandningen och rör till en jämn smet.

5

Smörj en ugnssäker smord form, ca 20x20 cm. Lägg ett bakplåtspapper i botten och pudra kanterna lätt med mjöl.

6

Häll smeten i formen och grädda ca 20-25 minuter. Smeten ska stanna till men det är viktigt att kakan fortfarande är lite kladdig i mitten.

7

Låt svalna och skär sedan i fyrkantiga bitar. Pudra över lite florsocker.