Brownies med valnød

Forfattere: Klavs Styrbæk, Mie Thorborg Pedersen
Faglige temaer: Bagning, Chokolade

Introduktion:
Brownies - en forglemmelse? Der findes mange anekdoter om, hvordan brownien blev opfundet, men der er ingen tvivl om, at den er blevet til i Amerika. En af historierne om browniens oprindelse lyder, at det var en amerikansk husmor, der glemte at tilsætte bagepulver i en chokoladekage. I stedet for at smide den kompakte kage ud, valgte hun alligevel at servere den i små firkanter til et selskab.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Brownies med valnød (Styrbæks) (layotet).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Brownies med valnød

Forfatter:
Pia Styrbæk og Klavs Styrbæk

Introduktion:
Brownies - en forglemmelse? Der findes mange anekdoter om, hvordan brownien blev opfundet, men der er ingen tvivl om, at den er blevet til i Amerika. En af historierne om browniens oprindelse lyder, at det var en amerikansk husmor, der glemte at tilsætte bagepulver i en chokoladekage. I stedet for at smide den kompakte kage ud, valgte hun alligevel at servere den i små firkanter til et selskab.
Du kan selv prøve at lave brownies med denne opskrift fra STYRBÆKS.



Ingredienser:

150 g mørk chokolade

200 g smør

350 g mørk farin

4 æg

1 stang vanilje

200 g hakkede valnødder

125 g mel

Fremgangsmåde:

1. Smelt chokolade og smør over et vandbad.
2. Skrab vanilje ud af stangen, og bland med lidt sukker.
3. Pisk farin, æg og vanilje tykt.
4. Vend med chokolade og smør.
5. Tilsæt mel og valnødder.
6. Bag i passende bradepande ca. 4 cm høje ved 140° varmluft ca. 45 min. - kan også bages i mindre forme, men så skal bagetiden justeres til størrelsen.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv