

# Brownie med chokolade og mandler.



## Hansens opskrifter

6 personer.

**Smør** 175 g  
**Chokolade** 175 g, mørk, finthakket  
**Æg** 3 stk.  
**Sukker** 250 g  
**Vanilje** korn fra 1/2 stang  
**Hvedemel** 115 g  
**Groft havsalt** 1/3 tsk.  
**Mandler** 75 g, grofthakkede

### Fremgangsmåde:

Beklæd en kageform med bagepapir.  
Varm ovnen til 180°.  
Smelt smør og chokolade i en kasserolle.  
Pisk æg, sukker og vaniljekorn sammen.  
Bland mel og salt i en skål.  
Lad chokoladen og smør køle lidt af på køkkenbordet, og pisk æggeblandingen i.  
Vend derefter mandler og mel i.  
Bag kagen midt i ovnen i ca. 20-25 minutter.  
Lad den afkøle.

