

## *Brownie med nødder og karamel*



*Denne brownie er en lidt tung kage, der er kraftig i smagen af chokolade og karamel. Den er faktisk lidt konfekt-agtig, så jeg serverer den i små firkanter. Den er bedst dagen efter og kan sagtens holde sig i køleskabet i et par uger.*

*100 g nødder, peanuts eller hvad du har lyst til*

*115 g smør*

*200 g mørk chokolade*

*200 g sukker*

*2 æg*

*2 tsk vanilje*

*2 spsk stærk kaffe*

*85 g mel*

*2 spsk cacao*

*1 dåse kondenseret mælk*

*Tænd ovnen på 175 grader*

*Hak nødder groft.*

*Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad.*

*Pisk æg, vanilje og sukker hvidt og skummende ca 5 min.*

*Pisk kaffe i æggeblandingen – pisk kun til det er blandet sammen.*

*Pisk chokolade/smør-blandingen i – pisk kun til det er blandet.*

Bland mel og kakao i en skål og vend det i æggeblandingen sammen med chokolade og nødder.

Kom dejen i en form med bagepapir på ca 20 x 20 og bag i 10 min.

Tag den ud og kom halvdelen af den kondenserede mælk på dejen i klatter.

Fordel resten af dejen herpå og kom nu den sidste kondenserede mælk på.

Bag videre i 20-25 min

Den må ikke få for meget - hvis du prøver at stikke en pind i, skal der gerne hænge en lille smule dej på.



Køl helt af og opbevar den køligt evt i køleskab. Den er bedst dagen efter.

