

Brownies



كاتو بالشوكولاته

المقادير:

	100 غ سمنة
kvarn 5+	100 غ نوع من الكريم فريش اسمه
	50 غ سكر
	4 بيض
Atwel eller Perfect fit	250 غ مادة خاصة للتحلية (نوعين) اسمهم
	300 غ طحين
	40 غ كاكاو
	ملعقة باكينغ باوذر
	ملعقتين فانيليا
	100 غ زبيب مفروم بشكل خشن
	100 لوز أو بندق مفروم بشكل خشن

الطريقة:

تخلط السمنة مع الكريم فريش kvarn
يضاف السكر ويخلط جيدا حتى يصبح الخليط أبيضاً.
يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع الخلط المستمر.
تضاف أحد مواد التحلية مع التحريك المستمر
تضاف المواد الجافة الأخرى مع الخلط جيدا.
يوضع الخليط في قالب مدهون (قياس حوالي 20×30 سم).
يخبز في الفرن على الرف الأوسط على حرارة 175 درجة لمدة 30-35 دقيقة.
عندما يبرد القالب يقطع إلى قطع على شكل مربعات.