

## **BROWNIES**

250 g smør  
150 g mørk chokolade i små stykker  
4 æg  
250 g sukker (ca. 3 dl)  
150 g hvedemel (ca. 2½ dl)  
3 spsk. kakao  
200 g hakkede valnøddekerner



Smelt smørret sammen med chokoladen i en gryde og lad det køle af. Pisk æg og sukker til en luftig "æggesnaps". Bland mel, kakao og valnøddekerner sammen og vend det forsigtigt i "æggesnapsen". Vend den afkølede chokoladeblanding i. Hæld dejen i en smurt firkantet form (ca. 20 x 30 cm) og bag den midt i ovnen i ca. 35 min. ved 175°. Lad kagen køle af og skær den i firkanter.