

JULEBROWNIES MED BAILEY

250 g mel
200 g mørk chokolade
50 g blød nougat
200 g smør
250 g muscovado sukker eller brun farin
4 æg
½ dl Bailey
1 tsk. Kanel
2 tsk. vaniljesukker
2 tsk. bagepulver

Pynt

100 g hakket nøddeblanding fx nødder, valnødder og mandler
75 g hakket mørk chokolade

Smelt chokolade, nougat og smør i en tykbundet gryde. Lad det køle lidt af og tilsæt Bailey.

Pisk æg og sukker luftigt og vend det i chokolademassen.

Sigt mel, krydderier og bagepulver i dejen og vend det forsigtigt sammen. Kom dejen i en smurt bradepande (22x30 cm).

Drys med hakkede nødder og chokolade inden kagen bages.

Bages ca. 45-50 min. midt i en 175° forvarmet ovn (varmluft 155°).

Lad kagen køle af og skær den ud i små firkanter.

