Chokladbrownies

Den här varianten av brownies är lite seg  
och har en mycket god och fyllig chokladsmak.

cirka 25 bitar

125 g mörk choklad, 56-64 % | 100 g smör, rumstempererat  
3 dl socker | 2 ägg | 2 msk kakao | 1 tsk vaniljsocker  
11/2 dl vetemjöl | 75 g mörk choklad, 70 %

100 g valnötter, grovt hackade

Sätt ugnen på 175 grader. Smält chokladen på låg effekt i mikron. Rör ihop smör och socker. Vispa äggen i en separat bunke. Arbeta in de uppvispade äggen lite i taget och sedan den smälta chokladen. Sikta kakaon, vaniljsockret och mjölet i en bunke och vänd i smeten. Hacka den mörka chokladen grovt och vänd i den och valnötterna i smeten. Lägg ett bakplåtspapper i botten på en fyrkantig form, 24x24 cm, och grädda kakan mitt i ugnen i cirka 30 minuter. Låt kakan svalna innan du skär den i bitar.

Recept på chokladsås finns på sidan 73.