**. Brunsviger med chokolade og nødder**

**Ingredienser – dej**  
Samme som klassisk.

**Ingredienser – fyld**

* Brun farin: 150 g
* Smør: 100 g
* Mørk chokolade (70%): 100 g
* Hakkede hasselnødder: 75 g

**Fremgangsmåde**

1. Lav dejen som sædvanligt.
2. Smelt smør og brun farin sammen, tilsæt chokolade og nødder.
3. Hæld over dejen og bag.

**Bagetid**: 200°C i 20-22 min.