

## Dessert

### *Chocolate chip brownie*

#### Brownie smet:

0,75 dl smält smör  
1,1 dl farinsocker  
0,5 dl strösocker  
0,75 dl kakao  
1 ägg  
1 tsk vanillinpulver/vanillinsocker  
½ tesked salt  
0,5 dl mjöl

#### Kakdeg:

0,5 dl rumsvarmt smör  
0,5 dl farinsocker  
0,5 dl strösocker  
1 ägg  
1 tsk vanillinpulver/vanillinsocker  
1,5 dl mjöl  
1 krm bakpulver  
En nypa salt

#### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smöra en stekpanna i gjutjärn eller använd bakplåtspapper på botten i en vanlig bakform. Ca 23 centimeter.
2. Gör brownie smeten: Rör smält smör med allt socker tills det försvunnit. Blanda i kakaopulver och rör om. Vispa i ägget och vanillinpulvret (ca 1 minut). Häll i mjölet och saltet lite i taget tills smeten är tjock och len. Ställ åt sidan.
3. Gör kakdegen: Vispa rumsvarmt smör med allt socker tills det är lätt och fluffigt. Tillsätt ägget och vanillinpulvret och rör ihop. Blanda i mjölet blandat med bakpulvret och salt tills det blir som en kakdeg. Lägg i hälften av chokladknapparna. Ställ åt sidan.
4. Häll browniesmeten i formen och bred ut den. Skopa i kakdegen över browniesmeten och sprid över de resterande chokladknapparna. Grädda mitt i ugnen ca 25 minuter tills kakan är gyllenbrun och kanterna har släppt från formen. Kakan ska vara fuktig och fudge lik.
5. Servera kakan varm tillsammans med **vaniljglass**.