

Brownies med æbler

125 g.	Chokolade
200 g.	Smør
350 g.	Rørsukker
3 stk.	Æg
1 stk.	Æble revet
2 tsk.	Vanillesukker
1 knsp.	Fint salt
125 g.	Hvedemel
100 g.	Nødder/Mandler hakkede



Chokolade og smør smeltes i en gryde og afkøles let.
Æg og sukker piskes, heri blandes den smeltede chokolade.
Tilsæt hvedemel, nødder/mandler mm. og til sidst det revne æble.
Dejen hældes i en lille bradepande med bagepapir.
Kagen bages ved 165 °C. i 30 – 40 min.
Efter afkøling skæres kagen i passende firkantede eller trekantede stykker.

Tilbehør:
Creme Fraiche, flødeskum el. is.
Årstidens frugt og bær.