



Brownie Is

Slik gjør du

- ① Tøm kakemiksen i en bakebolle og tilsett vann, egg og smeltet smør. Rør godt sammen. Stek på 180°C i ca.25 min - avkjøl helt.
- ② Kutt i små biter, du trenger ca. 1/2 brownie til denne oppskriften.
- ③ Lag is: Pisk sammen kremfløte, kondensert melk og vaniljeekstrakt til en myk krem.
- ④ Bland browniesbitene inn i isen.
- ⑤ Hell i glass eller form og frys i 4-6 timer.

Ingredienser

Brownie

1 pose	Norgesmøllene Saftig brownie
0,75 g	vann
1	egg
100 g	smeltet smør

is:

6 dl	kremfløte
1 boks	kondensert melk (397g)
1 ts	vaniljeekstrakt/vaniljesukker



TIPS

Frys ned biter av resten av brownien, så har du til deilig topping/pynt under servering – eller til en annen dag du har lyst på noe godt.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Norgesmø
llene
Saftig
brownie

Lignende oppskrifter



Brownies-
spyd

👤 ENKEL



Rocky
road
brownie

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Brownie
med
ostekrem



Brownie
med oreo

🕒 20 - 40

👤 ENKEL