



Brownies med appelsin

Frisk appelsinsmak passer perfekt sammen med sjokolade.

🕒 20 - 40

👤 ENKEL

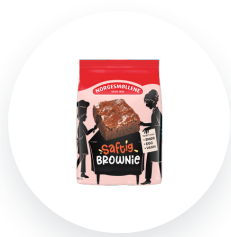
Slik gjør du

- ① Sett ovnen på 180 °C
- ② Rasp skallet av en appelsin
- ③ Lag røren som beskrevet og rør inn det raspede appelsinskallet
- ④ Fordel røren i smurt eller bakepapirkledd liten langpanne (20x30cm).
- ⑤ Stekes midt i ovnen i ca. 25 min. Avkjøl kaken i formen og oppbevar den gjerne i kjøleskap for en ekstra seig og saftig brownie.

Ingredienser

1 pk	Norgesmøllene Saftig brownie
100 g	smeltet smør
1	egg
0,75 dl	vann
1	appelsin

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Norgesmø
llene
Saftig
brownie

Lignende oppskrifter



Amerikansk brownies

🕒 40 - 60

👩‍🍳 MIDDELS



Brownies med Sarah Bernard krem

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL