



# Bountybrownies

om 16 stykker



Enkel

up to 80 Min.



Legg bakepair i en ildfast form. Sett stekovnen på 180 °C.

- 1 Smelt sjokoladen over vannbad. Pisk smør og sukker hvitt og luftig, tilsett vaniljesukker og egg. Pisk til deigen er jevn. Bland så i litt og litt av den smeltede sjokoladen. Bland bakepulver, kakao og mel og vend inn i deigen. Til slutt vendes kokosen inn i røren.
- 2 Stek kaken i ca. 35 minutter, kjenn med en bakepinne om den er ferdig. Kaken skal være seig. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i formen.
- 3 Rør smøret mykt og bland i melis og kakaopulver. Rør i kokosmelken til konsistensen på glasuren er tykk nok til å smøres utover. Fordel glauren på kaken og strø på kokos. Del kaken i 16 biter.



## Ingredienser:

### Kakedeig:

250 g mørk sjokolade  
250 g mykt smør  
3 dl sukker  
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
3 egg  
1 ts Dr. Oetker Bakepulver  
4 ss Dr. Oetker Bakekakao  
2 dl hvetemel  
1 dl kokos

### Kokosglasur:

50 g mykt smør  
4 ss Dr. Oetker Bakekakao  
6 dl melis  
om 1 dl kokos melk

### Dekorasjon:

kokos



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · www.oetker.no E-post: oetker@oetker.no · Tlf: 66 82 34 20