



# Sjokoladebrownies med avocado

om 12 stykker



Middels

up to 20 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

- 2 avokadoer
- 90 g lys sjokolade
- 90 g mørk sjokolade
- 3 egg , store
- 150 g brunt sukker
- 50 g Dr. Oetker Bakekakao
- 70 g malte mandler
- 0,5 ts Dr. Oetker Natron
- 1 Dr. Oetker Vaniljestang

## 1 Tilberedning:

Forvarm stekeovnen til 190 °C.

2 Smelt sjokoladen over vannbad og la det avkjøles litt.

3 Pisk egg og brunt sukker i en bolle. Tilsett den smeltede sjokoladen, kakaopulver, malte mandler, frøene fra vaniljestangen og natron og rør godt.

4 Mos avokadoene godt slik at det ikke er klumper igjen og tilsett i kakerøren. Bland godt.

5 Smør en dyp bakeform i metall (ca 20x20x3 cm) lett og kle den med bakepapir.

Hell røren i formen og fordel den jevnt. Stek kaken i ca. 35 minutter, sjekk med en bakepinne om kaken er ferdig. La den avkjøles i formen før den deles opp og serveres.





#### Tips fra testkjøkkenet

- Bruk godt modne avokadoer for å være sikker på at de er myke nok til å moses.
- Mos avokadoene veldig godt slik at det ikke blir klumper i kaken.

