

## Brownies med hvid chokolade

200 g hvid chokolade

100 g smør

175 g hvedemel

½ tsk. bagepulver

1 tsk. vanilje

¼ tsk. groft salt

2 æg str. L

175 g sukker

50 g hakkede mandler

Saft af ½ appelsin + revet  
skal.

Hak 100 g chokolade og smelt den sammen med smøren over vandbad.

Sigt mel sammen med bagepulver og vanilje, tilsæt salt. Pisk æg og sukker til det bliver tykt og cremet. Rør appelsin, den smeltede chokolade i æggene og vend melet deri. Hak resten af chokoladen og mandlerne, og vend det i dejen.

Fordel dejen i en smurt form ca. 20x20 cm. Sæt formen midt i ovnen. Bages ved 165 grader i 25-30 min.

God fornøjelse Jette