

Romantik Hotel

Åkerblads
i Tällberg



Åkerblads Brownies

Vad passar bättre än en nybakad Brownies och en god kopp te i läsfåtöljen, nu när kvällarna börjar mörkna.

Som av händelse kommer det här nedan just ett recept på vår Brownies, som passar lika bra i läsfåtöljen som till desserten.

Ca. 10bitar

Förberedelser: 20 minuter

Tillagning: 35 minuter

150 g. Smör
¾ dl. Kakao
3 st. Ägg
3 dl. Socker
2 ½ dl. Vetemjöl
½ tsk. Bakpulver
100 g. Hasselnötter eller valnötter
- Ströbröd till formen

- 1.) Grovhacka nötterna och blanda dem med mjölet och bakpulvret.
- 2.) Smält smöret på låg värme och blanda det med kakaopulvret till en jämn smet.
- 3.) Vispa ägg och socker pösigt.
- 4.) Tillsätt kakaosmöret i äggsmeten och vänd sedan i mjölblandningen.
- 5.) Grädda i en smord och mjölad form i 150°C.
- 6.) Servera kakan ljummen med rårörda hjortron eller varför inte som den är med en god kopp te.

Lycka till och smaklig måltid tillönskas av familjen Åkerblad och köksmästare Fredrik Svedberg

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se