



Julenissebrownies

Bruk Møllerens Brownies kakemiks og lag morsomme julenissebrownies. Perfekt som førjulskos eller på kakebordet i julen!

🕒 20 - 40

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Sett ovnen på 175 °C
- ② Lag røren som beskrevet på pakken
- ③ Fordel røren i smurt eller bakepapirkledd langpanne
- ④ Stek kaken midt i ovnen i ca. 20 min
- ⑤ Avkjøl kaken i formen
- ⑥ Stikk ut runde kakestykker med et glass eller en passende form
- ⑦ Pisk kremfløte til krem, sprøyt rundt kanten på toppen av browniesstykket, sett på et jordbær og sprøyt en kremklatt på toppen som dusk på nisseluen

Ingredienser

1 pk	Møllerens Brownies
150 g	smør
2 stk	egg
1 dl	vann
	Kremfløte til krem
	Jordbær til pynt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Brownies

Lignende oppskrifter



Amerikansk
brownies

🕒 40 - 60

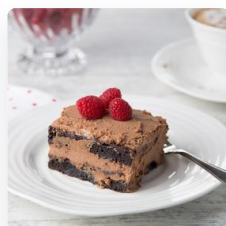
👤 MIDDELS



Brownies
med
appelsin

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Brownies
med Sarah
Bernard
krem

🕒 20 - 40

👤 ENKEL