



## Rocky road brownie

Rocky Road Brownies er toppet med karamell, peanøtter og marshmallows. En herlig god kombinasjon av søtt, salt, sprøtt og seigt

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Sett ovnen på 175 °C
- ② Lag Møllerens Brownies som beskrevet på posen
- ③ Fordel røren jevnt i en smurt eller bakepapirkledd langpanne (30 x 37 cm)



TIPS

Bruk en slikkepott fuktet med vann eller en varm kniv, da er det lettere å få kaken utover i formen

- ④ Stek kaken midt i ovnen i ca. 20 min
- ⑤ Mens kaken steker gjør du klar toppingen
- ⑥ Når du tar kaken ut av ovnen strør du umiddelbart toppingen over kaken slik at den smelter såvidt inn i overflaten av kaken
- ⑦ Skjær opp i passende stykker



TIPS

Har du ikke minimarshmallows kan du klippe opp vanlige marshmallows i mindre biter

# Ingredienser

1 pk	<b>Møllerens Brownies</b>
150 g	smør
2 stk	egg
1 dl	vann

## Topping

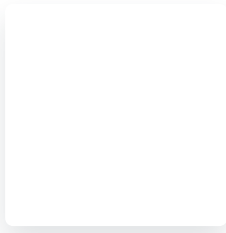
50 gr	minimarshmellows
15 stk	Smørbutikk karameller (delt i 4)
100 gr	peanøtter

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Brownies

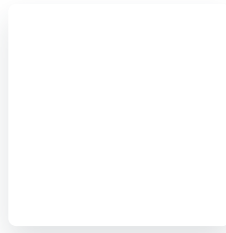
# Lignende oppskrifter



## Amerikansk brownies

🕒 40 - 60

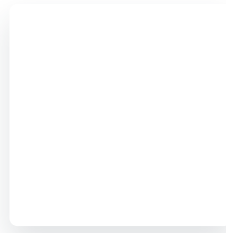
👨‍🍳 MIDDELS



## Brownies med appelsin

🕒 20 - 40

👨‍🍳 ENKEL



## Brownies med Sarah Bernard krem

🕒 20 - 40

👨‍🍳 ENKEL