

Nötbrownie (ca 24 bitar)

4	ägg
4 dl	socker
200 g	margarin
200 g	mörk choklad, grovhackad
2,5 dl	vetemjöl
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
200 g	hackade nötter av valfri sort (tex pecan-, pistasch och valnötter)

- Sätt ugnen på 175° C
- Vispa ägg och socker.
- Smält margarinet, dra av det från värmen. Rör i chokladen så att den smälter.
- Vispa in chokladsmeten i äggsmeten. Rör i salt, mjöl och grovhackade nötter.
- Klä en form (ca 25 x 25 cm) med bakplåtspapper och häll i smeten.
- Grädda mitt i ugnen i ca 25-30 min.
- Ta ut och låt svalna. Skär kakorna i önskad storlek.

