



Naam:

Klas: Datum:

/20pnt

Brownie

INGREDIENTEN – voor 2 personen

Verwarm de oven voor op 180°C

100 g pure chocolade

1. Smelt de chocolade met de boter 'au bain-marie'

125 g boter

2eieren

2. Klop de eieren luchtig in een keukenmachine of met een garde

150 g suiker

3. Voeg lepel voor lepel de suiker toe, terwijl je blijft kloppen

4. Roer de chocolade onder de eieren en meng alles goed door elkaar

30 g patisseriebloem

5. Zeef de bloem, cacaopoeder en bakpoeder boven een mengkom

40 g cacaopoeder

½ tl bakpoeder

6. Meng de bloem, cacao en bakpoeder door het chocolade mengsel

7. Roer goed door elkaar met een houten lepel

We doen de brownies in individuele vormpjes – spuit deze in met bakspray, zodat je brownie niet blijft plakken. Wil je een grote brownie – verdeel het beslag dan over een vierkante bakvorm, bekleed met bakpapier.

8. Bak de brownie ongeveer 15 - 20 minuten, hij moet binnenin nog een beetje zacht zijn

9. Laat volledig afkoelen in de vorm

Je kan net voor het bakken wat fijngehakte nootjes over de brownie strooien.