

Recept: Brownies



Heerlijke chocolade brownies met een rijke, fudgy textuur. Perfect voor chocoladeliefhebbers en ideaal bij de koffie of als dessert.

Afbeelding. Mamanet.hu



Aantal personen:
2 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemakkelijk

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Suiker	150 g
<input type="checkbox"/> Pure chocolade	100 g
<input type="checkbox"/> Boter	125 g
<input type="checkbox"/> Eieren	2
<input type="checkbox"/> Patisseriebloem	30 g
<input type="checkbox"/> Cacaopoeder	40 g
<input type="checkbox"/> Bakpoeder	0,5 tl
<input type="checkbox"/> Bresilienne nootjes (optioneel)	10 g

Bereidingswijze

Chocolade Smelten

- Zet een pot met warm water op een matig vuur en breng tot tegen het kookpunt voor een bain-marie.
- Breek de chocolade in stukjes en snijd de koude boter in blokjes.
- Laat de boter en chocolade zacht smelten in het bain-marie tot een gladde massa.
- Roer af en toe.

Eieren Kloppen

- Breek de eieren in de mengschaal van de keukenmachine.
- Zet de keukenmachine op matige snelheid en klop de eieren tot een luchtige en schuimige massa.
- Voeg de suiker toe en laat mengen tot je een bleek schuimig mengsel krijgt. = ruban kloppen

Droge Ingrediënten

- Neem een mengschaal en plaats er een zeef over.
- Zeef de patisseriebloem samen met het cacao poeder en bakpoeder.
- Zorg dat alle ingrediënten goed gemengd zijn en geen klontjes bevatten.
- Hak de Bresilienne nootjes grof voor de topping.

Samenstellen en Bakken

- Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de ovenschaal in en bekleed met bakpapier.
- Schenk het gesmolten chocolade-boter mengsel bij de opgeklopte eieren. Meng goed
- Voeg de gezeefde bloem, cacao poeder en bakpoeder toe en meng kort.
- Schenk het beslag in de ovenschaal en strijk vlak.
- Strooi de gehakte nootjes over het beslag.
- Bak de brownies 20 minuten in de voorverwarmde oven. Ze moeten nog een beetje zacht zijn.
- Laat goed afkoelen voordat je in vierkantjes van 5x5 cm snijdt. Serveer bij de koffie!