

Recept Brownie

Aantal personen: 2

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Pure of bittere chocolade	75 gram
Roomboter	75 gram
Suiker	65 gram
(Lichtbruine) basterdsuiker	65 gram
Vanillesuiker	1/2 zakje
Zelfrijzend bakmeel	75 gram
Zout	Snufje
Eieren	2

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Verwarm de oven voor op 175°C.	Oven	1 minuut
2	Leg bakpapier in de ovenschaal.	Bakpapier, ovenschaal (kleine vierkante of cakeblik)	2 minuten
3	In de kleine pan op een laag vuur boter en chocolade smelten, regelmatig roeren.	Kleine pan, pollepel	5 minuten
4	Haal de pan van het vuur.	Kleine pan, pannenlap	1 minuut
5	Roer de suiker, basterdsuiker en vanillesuiker door de chocolade.	Kleine pan, pollepel	2 minuten
6	Roer ook het bakmeel en zout door het chocolademengsel.	Kleine pan, pollepel	2 minuten
7	Voeg, al roerend, de eieren één voor één toe.	Kleine pan, pollepel	4 minuten
8	Schep het beslag in de vorm en strijk het glad.	Ovenschaal, lepel	2 minuten
9	Plaats de brownie in het midden van de oven, en bak hem in 25 à 30 minuten gaar.	Ovenschaal, oven	30 minuten
10	Controleer met een satéprikker of de brownie gaar is. De satéprikker moet droog uit de brownie komen. Is dat niet het geval dan zet je de brownie nog even 5 minuten extra in de oven. De binnenkant van de brownie mag een beetje smeug zijn.	Satéprikker, ovenwanten	2 minuten
11	Brownie circa 30 minuten in de vorm laten afkoelen.		30 minuten

Recept en bereidingswijze Brownie

12	Til de brownie met het bakpapier uit de vorm. Snijd of trek de zijkanten los van het bakpapier. Bakpapier verwijderen en brownie verder laten afkoelen.	Mes	15 minuten
13	Snijd de brownie in stukken.	Mes	2 minuten
Totale tijd			98 minuten

