

Brownies

Wat heb je nodig?

-  300 gram roomboter
-  900 gram suiker
-  500 gram pure chocolade
-  225 gram bloem
-  90 gram cacao
-  9 eieren
-  Bakvorm van ongeveer 20 x 25 cm



Aan de slag:

- Verwarm de oven voor op 170 graden
 - Smelt de boter en de chocolade au bain marie tot een gladde massa, voeg de suiker toe en mix deze voor ongeveer 1 minuut door.
 - Voeg de eieren toe en zet de mixer op een hoge stand voor ongeveer 2 minuten.
 - Voeg de cacao toe en mix nog 20 seconden op rustige stand.
 - De bloem toevoegen en niet mixen maar met een spatel er rustig doorheen "slaan" tot je geen wit meer ziet.
- 
- Bedek de bakvorm met bakpapier, giet het beslag erin en laat het zo'n 40 minuten op 170 graden gaar worden.
 - Laat de brownie afkoelen en zet hem daarna minimaal 3 uur in de koelkast voor je er stukken van gaat snijden.
 - In de tussentijd kun je mooi jouw Browniedoosje vast gaan versieren voor je "klanten".
 - Als de brownie is afgekoeld kun je deze in vier grote stukken snijden. Elk stuk kun je vervolgens kleiner snijden en in een doosje plaatsen. Om te voorkomen dat het blijft plakken kan een stukje bakpapier helpen.
 - Het doosje kun je nu wegbrengen of verzenden. Het is een brievenbuspakketje dus de ontvanger hoeft niet thuis te zijn. De brownie blijft na het bakken ongeveer 7 dagen lekker en 14 dagen goed om te eten.
 - Je kunt op dit recept natuurlijk nog volop variëren. Voeg wat stukjes witte chocolade toe vlak voor je hem gaat bakken. Vul hem met kruidnootjes, frambozen uit de vriezer of andere lekkere dingen.

