







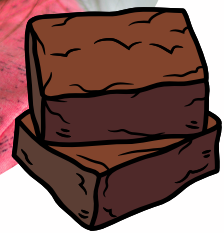


# Brownies

Met dit recept kun je 4 doosjes met brownies vullen.

## 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
-  Bakpapier



## 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 een 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 jouw browniedoosje 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.
  - Vul je naam in op de bijgevoegde flyer met uitleg over Vrienden van Rijndam en stop de flyer in het doosje. De ontvanger weet hierdoor dat jij de brownies hebt gebakken en kan ook wat meer lezen over het goede doel.
  - Het doosje kan je nu wegbrengen. De brownies blijven na het bakken ongeveer 7 dagen lekker en 14 dagen goed om te eten.
  - Je kunt met dit recept natuurlijk nog volop variëren. Voeg wat stukjes witte chocolade, kruidnootjes of andere lekkere dingen toe voor je gaat bakken.

