



BROWNIES

Een brownie of chocoladebrownie is een van oorsprong Amerikaans nagerecht of snack, bestaande uit een vrij dicht plat gebak gemaakt met chocolade, en gebakken op een bakplaat. Behalve chocolade kunnen brownies een groot aantal ingrediënten bevatten, zoals noten, chocoladevlokken en rozijnen. Brownies variëren in dichtheid, maar de meeste zijn compact en kleverig. Bron: RutgerBakt.

Voorbereiden: ca 20 min. Bereiden (brownies): ca 40 min.



Ingrediëntenlijst (brownies)

- 125 gram Lelie's Tarwebloem
- 225 gram boter
- 115 gram pure chocolade met hoog percentage cacao
- 330 gram suiker
- 2 eieren + 1 eidooier
- ¼ tl zout
- 1 tl vanille-extract
- 25 gram cacaopoeder
- boter, om in te vetten

Ingrediëntenlijst (vulling)

- 75 gram blanke hazelnoten

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de hazelnoten over de bakplaat en rooster ze in 7 tot 9 min. goudbruin. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.
- Plet de geroosterde hazelnoten door de ze op een snijplank te leggen en er met de onderkant van een pan stevig op te drukken. De smaak van grof geplette hazelnoten is het best, dus zorg ervoor dat ze niet te fijn worden.
- Vet een vierkante bakvorm van 20 cm in en bekleed de bodem en twee zijkanten van de bakvorm met een op maat geknipt stuk bakpapier.
- Beslag voor brownies.
 - o Doe de boter met de chocolade in een hittebestendige kom en smelt deze au bain-marie. Laat het gesmolten mengsel iets afkoelen.
 - o Klop intussen de twee eieren en de eidooier met de suiker, het zout en vanille-extract luchtig, tot het mengsel heel licht van kleur is geworden en het als een lint van de garde af loopt (ca. 5 min. met de mixer).
 - o Meng met een spatel voorzichtig het chocolademengsel door de luchtige eieren tot het een egaal geheel is.
 - o Meng vervolgens ook de bloem en het cacaopoeder erdoorheen en tot slot de stukjes hazelnoot.
- Brownies bakken.
 - o Giet het beslag in de bakvorm en bak de brownies 40 min.
 - o Laat ze daarna volledig afkoelen in de vorm voor je ze eruit haalt en in stukken snijdt.

Tot Slot

- Je kunt de brownies prima een dag (of een paar dagen) van tevoren maken, daar worden ze eigenlijk alleen maar lekkerder van. De brownies zijn ook heel goed in te vriezen!
- Als de brownies luchtdicht verpakt zijn, blijven ze op kamertemperatuur 4-5 dagen lekker.
- Daarnaast zijn deze brownies ook heel goed in te vriezen! Luchtdicht verpakt zijn ze in de vriezer 2-3 maanden goed.
- Tip. Gebruik eens andere noten dan hazelnoten voor de vulling. Of cranberries, chocoladevlokken of rozijnen.