

# BROWNIE



## Ingrediënten:

- 1 el boter (om in te vetten)
  - 75 gram pure chocolade
  - 75 gram zachte boter
  - 2 eieren
  - 50 gram kristalsuiker
  - 50 gram bruine basterdsuiker
  - 5 gram vanillesuiker
  - 75 gram zelfrijzend bakmeel
  - 15 gram cacaopoeder
  - Mespuntje zout
  - 35 gram hazelnoten
  - Langwerpige bakvorm van ca. 16 cm
- 

Doe je schort om en stroop je mouwen op om heerlijke brownies te gaan bakken.

## Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 175° C. Smelt de chocolade au bain-marie en roer de boter erdoor. Roer de drie soorten suiker erdoorheen. Voeg het bakmeel en het zout toe en roer door het mengsel. Klop in een kom de eieren schuimig en voeg deze beetje bij beetje aan het chocolademengsel toe. Hak de hazelnoten fijn en voeg deze toe aan het mengsel. Vet de bakvorm in en bekleed deze met bakpapier. Schenk het beslag erin.

Bak de brownie in de oven in circa 35 minuten gaar.

Laten afkoelen en dan lekker smullen van je eigen gemaakte brownies.

---

### TIP

Dek de brownie af met aluminiumfolie wanneer deze al wel mooi bruin is van de bovenkant, maar nog niet gaar van binnen.