

Bloemloze brownies / Flour less Brownies



Boodschappenlijst

200 gram boter in blokjes, plus extra boter voor invetten
250 gram pure chocolade, knoopjes of fijn gehakt (minimaal 70% cacao)
225 gram fijne kristalsuiker
3 biologische eieren
een snufje zout
100 gram gemalen amandelen

Zo maak je bloemloze brownies

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Vet een bakvorm 20x20cm (4 cm diep) in met boter en leg er bakpapier in.

Smelt 200g chocolade samen met de boter in een grote hittebestendige kom. Zet de kom bovenop een pan met zacht kokend water en roer af en toe. (zorg ervoor dat de bodem van de kom het water niet raakt).
Neem dan de kom van het vuur en laat de chocolade 10 minuten afkoelen.

Klop suiker, eieren, zout in een grote kom tot een bleek en schuimig mengsel. Dit duurt 2-3 minuten met een elektrische mixer.

Voeg het boter-chocolademengsel en dan het amandel meel er aan toe. Vouw alles voorzichtig in elkaar tot je geen chocoladestrepn meer ziet.

Giet het mengsel in de bakvorm en strooi de chocolade knoopjes erover. Bak de brownies in 25-30 minuten gaar, maar nog wat wiebelig in het midden. Neem de vorm uit de oven, zet hem op een rooster en laat afkoelen. Zet de vorm nog enkele uurtjes in de ijskast, dan snijdt het straks mooier.

Snij de koude brownie in nette blokjes en serveer bij thee of koffie

Bloemloze brownies / Flour less Brownies



Shopping list

200g butter, chopped into cubes plus extra butter for greasing
250g dark chocolate chips or chopped (at least 70% cocoa solids)
225g caster sugar
3 organic eggs
A pinch of salt
100g ground almonds

How to make flour less Brownies

Heat the oven to 180C/160C fan

Butter a 4cm-deep, 20x20cm square cake tin and line with baking parchment.

Melt 200g of the chocolate together with the butter in a large heatproof bowl. Set it over a pan of just simmering water, stirring occasionally. (ensure the bottom of the bowl doesn't touch the water)

Remove the chocolate from the heat and leave it to cool for 10 minutes.

Whisk the sugar, eggs and a pinch salt together in a large bowl until pale. It should look foamy and frothy, this will take 2-3 mins. with an electric whisk.

Pour in the butter and chocolate mixture along with the almonds. Then fold everything together until there are no streaks of chocolate.

Tip the mixture into the tin, scatter over the rest of the chocolate.

Bake the brownies for 25 mins, until cooked with a slight wobble in the middle.

Remove the tin from the oven, place it on a wire rack, and let it cool.

Place the brownie in the fridge for 30 minutes, this will make cutting easier.

Cut the cooled brownie into neat squares and serve with tea or coffee