

Homemade brownies



De boodschappen

- 200 gram pure chocola
- 150 gram boter
- 120 gram donkerbruine basterdsuiker
- 120 gram rietsuiker
- 4 vrije uitloop eieren
- 85 gram bloem
- 30 gram cacao
- mespuntje zout

De lekkerste brownies bak je zelf, met veel chocola natuurlijk!

De voorbereiding

Neem een vierkant bakblik van 24 cm.

Zet het op bakpapier en knip de hoeken in.

Vouw het bakpapier - met de hoeken glad - in de bakvorm.

Maak nu het beslag

Hak de chocola klein en smelt het au bain marie.

Voeg de boterblokjes toe, laat het samen smelten.

Neem de kom van de pan en roer de basterd- en rietsuiker door de choco-mix.

Klop de eieren door de mix tot je kleine luchtbelletjes ziet.

Verwarm de oven voor op 180°C

Zeef het meel in een grote kom.

Roer cacao en zout door het meel.

Voeg het chocolademengsel aan het meel toe en roer het door elkaar.

Giet het chocoladebeslag in de beklede bakvorm.

Bak de brownie 20 - 25 minuten, tot hij nog wiebelig in het midden is.

Laat de grote brownie afkoelen in het bakblik.

Licht de cake uit de bakvorm aan het bakpapier en snij hem in blokjes.

Zeef licht poedersuiker over de brownies.

Lekker!

Homemade brownies



Shoppinglist

- 200 gram dark chocolate
- 150 gram unsalted butter
- 120 gram dark muscovado sugar
- 120 gram light muscovado sugar
- 4 free range eggs
- 85 gram flour
- 30 gram cacao
- pinch of salt

The best brownies are homemade, with lots of chocolate of course!

To prepare:

Use a square 24 cm baking tin and put it on bakingpaper.

Cut the corners in diagonally and ease the paper into the tin.

Flatten the corners.

Now start on the batter

Chop the chocolate and melt it au bain marie.

Add the butter cubes, let it melt together.

Take the bowl from the stove and stir in dark- & the light muscovado sugar in.

Whisk the eggs into the mix till tiny airbubbles appear.

Preheat the oven to 180°c

Sift the flour into a big bowl stir in cacao and salt.

Add the chocolate mix to the flour and stir it smooth.

Pour the chocolate batter into the baking tin.

Bake the brownie 20 - 25 minutes, it still has to wobble in the middle.

Let the big brownie completely cool in the tin.

Lift it out on the bakingpaper and cut it in squares.

Dust the brownies lightly with icing sugar.

Delicious!