

Mini brownies / Mini brownies



De boodschappen

- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram pure chocola
- 250 gram boter
- 200 gram lichtbruine basterdsuiker
- 50 gram cacao
- 3 vrije uitloop eieren
- poedersuiker voor decoratie

We maken kleine brownies bij de thee, de kids houden van chocola.

Zo maak je brownies

Smelt de chocola samen met de boter, au bain marie.

Verwarm de oven voor op 180° circulatie/160°C gas.

Roer het meel met de suiker en de gezeefde cacao in een mengkom door elkaar.

Voeg de gesmolten boter/chocola aan de meelmix toe en roer het goed door elkaar.

Roer dan 1 voor 1 de eieren erdoor.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en giet het brownie beslag erin.

Bak de brownies 30-35 minuten, ze moeten van binnen nog smeugig zijn.

Laat de brownies eerst afkoelen en snij ze dan in vierkantjes.

Zeef er poedersuiker over of cacao.

Lekker!

Mini brownies / Mini brownies



Shopping list

- 150g self-raising flour
- 150g dark chocolate
- 250g butter
- 200g soft brown sugar
- 50g cocoa powder
- 3 free-range eggs
- Icing sugar for decoration

We make little brownies for tea, the kids love chocolate.

How to make brownies

Melt the chocolate together with the butter, au bain marie.

Preheat the oven 180°C fan/160°C gas.

Mix the flour with the sugar and the sifted cocoa in a big bowl.

Add the melted butter/chocolate to the flour mixture and stir it in until combined.

Then whisk in the eggs one at a time.

Line the baking tin with waxed paper and pour in the brownie batter.

Bake the brownies for 30-35 minutes, they should still be moist on the inside.

Let the brownies cool first, then slice them into small squares.

Dust the brownies with icing sugar or cocoa.

Enjoy!