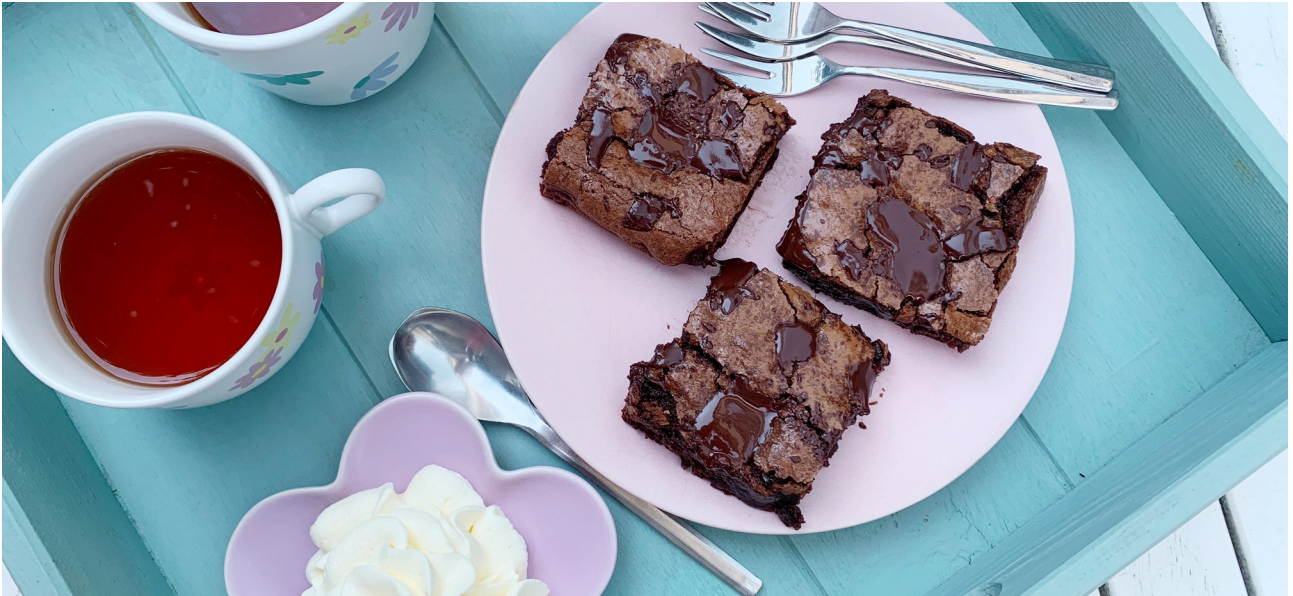


## Brownies zonder meel / Flourless brownies



### **Boodschappenlijstje**

250 gram Tony's chocolade puur, kleine stukjes  
200 gram boter, gehakt, plus extra  
225 gram fijne suiker  
3 vrije uitloop bio-eieren  
100 gram gemalen amandelen

### **Zo maak je brownies zonder bloem**

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

Vet een cakevorm - van 20x20cm en 4cm diep - in en leg er bakpapier in.  
Smelt 200 gram chocolade en de boter in een grote hittebestendige kom.  
Zet de kom op een pan met zachtjes kokend water en roer nu en dan.  
(zorg ervoor dat de bodem van de kom het water niet raakt)  
Neem de gesmolten chocolade van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.

Klop de suiker en eieren in een tweede kom tot ze bleek en schuimig zijn.  
Dit duurt 2-3 minuten met een elektrische garde.  
Giet het boter-chocolademengsel erbij, samen met de gemalen amandelen.  
Spatel alles door elkaar tot er geen chocoladestrepes meer zijn.

Giet het mengsel in de vorm en strooi de rest van de chocolade erover.  
Bak gedurende 25 minuten tot het gaar is met een lichte wiebel in het midden.  
Laat de cake helemaal afkoelen in de vorm en snij hem dan in vierkantjes.

**Bewaar de brownies in een koekjesblik, ze blijven maximaal 5 dagen vers!**

## Brownies zonder meel / Flourless brownies



### Shopping list

200g butter, chopped, plus extra for the tin  
250g Tony's dark chocolate, in small pieces  
225g caster sugar  
3 free range organic eggs  
100g ground almonds

### How to make flour less brownies

#### Heat the oven to 180°C/160°C fan

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

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

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

Whisk the sugar and eggs together in a large bowl until pale and foamy.  
This will take 2-3 minutes with an electric whisk.

Pour in the butter and chocolate mixture, along with the ground almonds.  
Then fold everything together until there are no streaks of chocolate.  
Tip the mixture into the tin and scatter over the rest of the chocolate.  
Bake for 25 minutes until cooked with a slight wobble in the middle.

Leave the cake to cool completely in the baking tin, then cut into squares.

**Store the brownies in an airtight tin, they keep fresh for up to 5 days!**