

Brownies

hapje - bereiden 80 min - 16 stuks



Bron	AllerHande november 2001
Keuken	Wereldkeuken
Type	culinair, gebak, vegetarisch, High Tea, Amerikaans
Kooktechniek	oven
Bevat	Energie 230 kcal- Eiwit 3 g- Vet 12 g- Koolhydraten 27 g (per stuk)

Snelcode: 58312

Met een snelcode heeft u het recept zo weer gevonden op www.ah.nl/recepten. Typ het nummer in bij de receptenzoeker en u springt in een keer naar het recept. Wel zo handig!

Ingrediënten

- 150 g pure of bittere chocolade
- 150 g roomboter
- 125 g suiker
- 125 g basterdsuiker (lichtbruine)
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 1/2 theelepel zout
- 4 eieren (middel groot)
- 1 eetlepel boter of margarine om in te vetten
- 1 eetlepel bloem om te bestuiven

Materialen

- ovenschaal ca. 20 x 30 cm
- bakpapier

Bereiden

Oven voorverwarmen op 175 °C of gasovenstand 3. Bakvorm invetten en bestrooien met bloem. Bakpapier op bodem van vorm leggen en invetten. Chocolade in stukken breken. In kleine pan met dikke bodem op laag vuur boter en chocolade smelten, regelmatig roeren. Van vuur af suiker, basterdsuiker en vanillesuiker door chocolade roeren. Bakmeel en zout door chocolademengsel roeren. Eieren één voor één al roerend toevoegen. Beslag in vorm scheppen en glad strijken. In midden van oven brownie in 30 à 35 minuten gaar bakken. Binnenkant moet smeug zijn, niet te droog. Brownie ca. 30 minuten in vorm laten afkoelen. Zijkanten lossnijden, rooster op vorm leggen, samen keren en brownie op rooster storten. Bakpapier verwijderen en brownie verder laten afkoelen. Brownie in 16 à 20 vierkanten snijden.

Tip

Variaties: Voeg 50 g gehakte pecannoten of walnoten toe en verdeel ook over de bovenkant halve pecannoten of walnoten. Of bestrijk de brownies voor het snijden met het glazuur van de Sachertaart (zie recept elders op de site).