



Brownies



Het recept is afkomstig uit het boek *Bakken*
Uitgeverij: Karakter Uitgevers BV
ISBN: 9789045202426

Brownies

Brownieliefhebbers zijn in twee kampen verdeeld: mensen die ze cakeachtig willen hebben en mensen die ze liever zacht en smeuïg zien. Deze brownies vallen ertussenin, zodat iedereen ze lekker vindt – of juist niet. Deze brownies hebben hoe dan ook een rijke chocoladesmaak en zijn niet al te zoet. Gebruik de beste chocolade die je kunt vinden voor het beste resultaat.

VOOR 9 BROWNIES

- boter op kamertemperatuur, voor het invetten
- 170 g boter, in plakjes
- 225 g pure chocolade (cacaobestanddelen min. 70%), gehakt
- 3 eieren
- 100 g suiker
- ½ tl zout
- 1 tl vanille-extract
- 65 g bloem
- 150 g geroosterde grof gehakte walnoten (zie opmerking; naar keuze)

Verwarm de oven voor op 165 °C. Vet een ovenschaal van 18 x 28 cm in.

Doe de plakjes boter en gehakte chocolade in een kom boven een pan zacht kokend water. Roer tot beide zijn gesmolten en goed zijn gemengd. Klop de eieren, suiker, het zout en de vanille 2 minuten, tot het mengsel schuimig is. Roer het chocolademengsel erdoor. Zeef de bloem erover en spatel alles kort door elkaar, tot er geen klontjes meer te zien zijn. Spatel de noten erdoor. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de ovenschaal.

Bak het mengsel 25 minuten, tot een mes dat je in het midden steekt er schoon uit komt. Laat de koek op een rooster afkoelen en snijd hem dan met een metalen spatel in rechthoeken. Je kunt de brownies 1 week bewaren in een luchtdicht afgesloten trommel.

Opmerking: om de walnoten te roosteren verwarm je de oven voor op 175 °C. Verdeel de noten over een bakplaat en rooster ze 15 minuten, tot ze geurig zijn.