

Brownies die altijd lukken



De eerste keer(en) dat ik brownies probeerde te maken ging het altijd mis, totdat ik deze manier probeerde. Deze brownies lukken altijd en met altijd bedoel ik ook echt altijd! Zelfs als je het halfbakken mengsel in de oven laat vallen, alles terug in de ovenschaal kwakt en verder bakt. Yep, altijd!

Ingrediënten:

- 110 gram boter
- 200 gram witte suiker
- 65 gram bloem
- 50 gram cacao
- 1/4 tl bakpoeder
- 1/4 tl zout
- 2 eieren

Bereiding:

1. Smelt de boter in een ketel.
2. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en meng goed (ev. met deeghaken).
3. Vet een ovenschaal/bakvorm in van ongeveer 20cm doorsnede (hou het beslag het liefste onder de 4cm dikte).
4. Stort het beslag in de ovenschaal of bakvorm.
5. Zet het 15 min in de oven op 175°C.
6. Controleer de brownies met een satéstok (de prikker moet er niet heel zuiver uitkomen maar het mag ook niet nat aanvoelen)
7. Laat de brownies afkoelen (in de ovenschaal of uit de bakvorm) en verdeel :)
8. Smakelijk!

Afwasstatus:

- Ketel
- Deeghaken
- Pannenlekker
- Bakvorm of ovenschaal
- Mes