

Brownie:

1 el bloem

1 el boter (om in te vetten)

150 gram pure chocolade

150 gram roomboter

125 gram suiker

125 gram lichtbruine basterdsuiker

1 zakje vanillesuiker

150 gram zelfrijzend bakmeel

halve theelepel zout

4 eieren

een (vierkante) vorm van 20cm met inhoud van 1,5 liter

Hoe maak je het:

Verwarm de over op 175 graden

Vet de bakvorm in en bestrooi de bak met bloem.

Bekleed de bodem met bakpapier en vet deze in.

Breek de chocolade in stukken.

Zet de pan op een laag vuurtje en laat de roomboter en de chocolade smelten en roeren.

Haal de pan van het vuur en roer de suiker, vanillesuiker en basterdsuiker door het mengsel.

Roer het bakmeel en zout door het mengsel.

Voeg de eieren al roerend 1 voor 1 toe.

Schep het beslag in de vorm en strijk dit glad.

Zet de ovenschaal in het midden van de over en bak de brownie 30 – 35 minuten gaar.

Wanneer de binnenkant van de brownie lekker smeug is kan de brownie uit de over.

Laar de brownie ca. 30 minuten afkoelen en snijd dan de zijkant los, leg een rooster op de vormen keer om. Stort de brownie op het rooster.

Verwijder het bakpapier en laat de brownie verder af koelen.

Snij de brownie in 16 tot 20 stukken en smullen maar !!!