

DE BEECK RECEPTEN-KEUKEN

WALNOOT BROWNIES

BEREIDING:

Walnoot brownies mogen niet te lang worden gebakken, zodat de kern nog zacht blijft. Boter in een steelpan doen en langzaam verwarmen.

Pure chokolade in kleine stukjes breken en al roerend met de boter laten smelten. Bruine suiker onder de massa roeren. Pan van het fornuis nehmen en af laten koelen. Eieren, vanillepoeder of vanille aroma en een snufje zout toevoegen en goed met de chokolade mengen. Meel en bakpoeder mengen en met een garde in de chokolade mengen. Walnoten hakken en in het deeg mengen.

Een vetpan van ca. 20 x 20 cm goed invetten en het brownie-deeg 3 cm hoog vullen.

U kunt ook een bakplaat gebruiken, met aluminiumfolie een rand maken en de plaat zodoende verkleinen. Daarna ook de aluminiumfolie invetten. De oven op 180° voorwarmen. De walnoot brownies in het midden van de oven in ca. 20-25 min. bakken. Af laten koelen en in ca. 5 cm grote vierkanten snijden.

EET SMAKELIJK!