**Brownies bakken**

Nodig:

150 gr boter

150 gr suiker

100 gr bloem

65 gr cacao

Vanille suiker

2 eieren

Werkwijze:

1. Smelt de boter in een pannetje
2. Voeg de eieren toe – kloppen met garde
3. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe – kloppen met garde
4. Voeg de bloem en de cacao toe – kloppen met garde
5. Doe het beslag in cupjes
6. Plaats 5 cupjes op een bord
7. 1,5 minuut in de magnetron
8. Klaar

**Brownies bakken**

Nodig:

140 gram boter

4 eieren

340 gram lichte basterdsuiker

Zout

Vanille aroma

Cacaopoeder

140 gram bloem

150 gram chocolade

Werkwijze:

1. Smelt de boter in een pannetje
2. Hak de chocolade in hele kleine stukjes
3. Klop de eieren los
4. Klop de basterdsuiker door de eieren tot alle klontjes weg zijn
5. Roer de afgekoelde boter en de vanille aroma erdoor
6. Zeef het zout, de cacao en de bloem en schep dit rustig door het eiermengsel – **NIET ROEREN EN NIET TE LANG MENGEN**
7. Verwarm de oven voor op 170 ⁰C
8. Schep de stukjes chocolade door het beslag
9. Bekleed een bakvorm met bakpapier
10. Giet het beslag in de bakvorm
11. Zet de bakvorm in het midden van de oven
12. Bak de brownies 35-40 minuten
13. Laat even afkoelen voor het op eten
14. Snijd de brownies in stukken