



Fudgy brownies

Diepe, chocoladerijke brownies met een krokant korstje en een smeug, fudgy binnenste. Puur genieten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	12	Dessert

Ingrediënten

- 200 gr pure chocolade
- 150 gr boter
- 200 gr suiker
- 3 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 100 gr bloem
- 30 gr cacaopoeder
- 1 mespuntje zout
- 80 gr walnoten (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed een vierkante bakvorm van ongeveer 20 x 20 cm met bakpapier.
- 2.** Breek de chocolade in stukken en smelt ze samen met de boter au bain-marie of voorzichtig in de microgolfoven op lage stand, in korte intervallen van 30 seconden. Roer telkens goed door. Laat het mengsel licht afkoelen tot lauwwarm.
- 3.** Klop de eieren los met de suiker en het vanille-extract tot een luchtig, bleekgeel mengsel.
- 4.** Roer het afgekoelde chocolademengsel erdoor tot een gladde massa.
- 5.** Zeef de bloem, het cacaopoeder en het zout boven het beslag en spatel alles voorzichtig door elkaar tot net gecombineerd. Voeg eventueel de grof gehakte walnoten toe en spatel ze kort door het beslag.
- 6.** Giet het beslag in de voorbereide bakvorm en strijk de bovenkant glad.
- 7.** Bak 28 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven. Het midden mag bij het uit de oven halen nog net iets zacht aanvoelen; een ingestoken satéprikker hoeft niet volledig droog te zijn.
- 8.** Laat de brownies volledig afkoelen in de bakvorm voor je ze in vierkanten snijdt.

Tip

Laat de brownies écht volledig afkoelen voor je ze snijdt, bij voorkeur een uur. Zo krijg je strakke, nette vierkanten en is de fudgy structuur op zijn best. Voor extra strakke snedes kun je het mes even onderdompelen in warm water en telkens afdrogen.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een dot opgeklopte room.

Dranktip

Een glas koude melk of een kop sterke koffie past uitstekend bij de intense chocoladesmaak.