

Brownie



- 500 gram kristalsuiker
- 375 gram pure chocolade
- 375 gram roomboter
- 225 gram bloem
- 1 vanille stokje (heb je geen vanille stokje in huis gebruik dan 50 gram vanille suiker, dan moet je wel 50 gram minder kristalsuiker gebruiken in het recept)
- 6 eieren maat L
- 1 gram zout

Verwarm de oven voor op 150 graden.

Doe de suiker en chocolade in een bekken en warm deze au bain-marie op.

Bij de au bain-marie kooktechniek verwarm je een vloeistof in een kom boven een bak met warm of koud water. De producten die je in de bovenste kom legt nemen de temperatuur van het water aan en zo kan je makkelijk een vloeistof opwarmen, maar ook af laten koelen.

Smelt de boter los in een pan, zodra deze gesmolten is voeg deze toe aan het chocolade mengsel.

Kluts ondertussen de eieren.

Voeg de eieren toe aan de chocolade.

Voeg daarna de bloem toe via een bolzeef om klontjes te voorkomen.

Voeg het zout toe.

Zorg dat alles goed gemengd is.

Pak een ovenschaal en een stuk bakpapier groot genoeg om de ovenschaal te bekleden.

Maak van het bakpapier een prop en maak deze nat.

Nu kun je het bakpapier beter vormen naar je ovenschaal.

Stort het brownie mengsel in de ovenschaal.

Bak de brownie af voor ongeveer 1 uur.