

BROWNIE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20 min - **Materiaal :** vierkante bakvorm 24 cm

Ingrediënten : 6 personen

- 200 g pure chocolade - 140 g boter - 80 g meel - 100 g pecan- of walnoten - 150 g kristalsuiker - 3 eieren

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Doe de noten in de mini-kom. Druk enkele keren op PULSE om ze grof te hakken.
3. Smelt de chocolade en de boter au bain-marie.
4. Mix de eieren en de suiker 10 seconden in de grote kom met het metalen mes.
5. Schenk het chocolade-botermengsel geleidelijk via de invoerbuis in de kom. Laat de machine draaien tot de massa homogeen is.
6. Open de deksel en voeg de bloem toe. Mix 15 seconden.
7. Voeg de noten toe en druk 4 keer op PULSE.
8. Vet een bakvorm in met boter en vul de vorm met het beslag.
9. Bak de brownies 20 minuten in het midden van de oven. Laat in de vorm afkoelen en snijd daarna in vierkante stukken.

Tip van de chef :

Serveer met vanille-ijs.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■