



Fudgy brownies

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	12	Gebak & dessert

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden en bekleed een vierkante bakvorm met bakpapier.
2. Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie of voorzichtig in de microgolf. Laat lauwworden.
3. Klop de eieren los met de suiker en de vanille tot een luchtig mengsel.
4. Roer het chocolademengsel erdoor.
5. Zeef de bloem, cacao en het zout erbij en spatel voorzichtig door. Voeg eventueel de grof gehakte walnoten toe.
6. Giet in de vorm en bak 28 à 30 minuten. Het midden mag nog net iets zacht zijn.
7. Laat volledig afkoelen in de vorm voor je in vierkanten snijdt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)