

Valentijns Brownies / Valentine's Brownies



Boodschappenlijst

150 gram boter	1 theelepel vanille-extract
75 gram lichtzachte bruine suiker	150 gram patent bloem
150 gram pure chocolade	½ theelepel bakpoeder
1 eetlepel gouden siroop	3 eetlepels cacaopoeder
3 vrije uitloop bio-eieren	poedersuiker naar smaak
125 gram gouden basterdsuiker	rolfondant, rood en roze

Zo maak je Valentijns brownies

Verwarm de oven voor op 180°C/160°C hetelucht

Bekleed een rechthoekige bakvorm van 20 cm met bakpapier.

Smelt boter, bruine suiker, chocolade en siroop zachtjes op laag vuur tot een gladde massa. Neem de pan van het vuur en zet het opzij.

Klop de eieren met de basterdsuiker in een grote kom tot een licht en luchtig mengsel. Dit duurt een paar minuten en is de moeite waard om op de juiste manier te doen.

Voeg het vanille-extract toe, zeef de bloem, het bakpoeder en het cacaopoeder erboven. Voeg het chocolademengsel toe en schep vervolgens het browniemengsel erover. Giet het browniebeslag in de bakvorm en bak ze in +/- 20 minuten. De bovenkant zou hard en een beetje gebarsten moeten zijn maar daaronder nog wiebelig.

Neem de brownie uit de oven en laat hem volledig afkoelen in de bakvorm. Steek er harten uit (dan hou je wel veel restjes over) of snij hem in vierkantjes. Bestrooi de bovenkant licht met poedersuiker, dat vinden de monstertjes lekkerder dan cacao.

In een luchtdichte verpakking zijn de brownies 3 dagen houdbaar

Valentijns Brownies / Valentine's Brownies



Shopping list

150g butter	1 teaspoon vanilla extract
75g light soft brown sugar	150g plain flour
150g plain chocolate, broken into pieces	½ teaspoon baking powder
1 tbsp golden syrup	3 tablespoons cocoa powder
3 free range organic eggs	icing sugar or cocoa, to taste
125g golden caster sugar	fondant icing, red and pink

How to make Valentine's brownies

Preheat the oven to 180°C/160°C fan

Line a 20 cm rectangular baking tin with baking paper.

Melt butter, brown sugar, chocolate and syrup gently over low heat until smooth. Remove the pan from the heat and set aside.

Beat the eggs with the caster sugar in a large bowl until it is a light and fluffy mixture. This takes about 5 minutes then add the vanilla extract,

Sift the flour, baking powder and cocoa powder over the bowl. Add the chocolate mixture and then spoon the brownie mixture over it.

Pour the brownie batter into the baking tin and bake it for about 20 minutes. The top of the brownie should be hardened and slightly cracked, but underneath still wobbly.

Remove the brownie from the oven and let it cool completely in the baking tin. Cut out hearts (you will have a lot of leftovers) or cut it into squares.

Sprinkle the top lightly with icing sugar, which the monsters like better than cocoa.

The brownies will keep for 3 days in an airtight container