

Chocolade Brownies / Chocolate Brownies



Boodschappenlijst

180 gram Tony's Choclonely puur, grof gehakt
200 gram ongezoeten boter, kamertemperatuur
250 g poedersuiker
3 vrije uitloop eieren
110 g bloem + extra om te bestuiven
extra boter voor het invetten van het bakblik
poedersuiker en/of cacao, om te bestrooien

Zo maak je chocolade brownies

Smelt de chocolade au bain marie (in een kom op een pan met heet water geplaatst).

Verwarm de oven voor tot 190°C en vet een bakblik in.

Klop intussen de boter en poedersuiker samen tot het een licht en luchtig geheel is.

Klop de eieren er een voor een door, tot alles goed gemengd is, voeg dan geleidelijk de bloem toe.

Giet de gesmolten chocolade in het mengsel en vouw het erin.

Vouw er vervolgens de chocolade knoopjes in.

Bestuif de bakvorm met bloem, tik het teveel aan bloem er uit en schep het brownie-beslag erin.

Bak de brownies ongeveer 12 minuten in het midden van de oven.

Laat de brownies afkoelen in de bakvorm, op een rooster.

Snij de afgekoelde brownies in stukken en bestrooi ze licht met poedersuiker of cacao.

Chocolade Brownies / Chocolate Brownies



Shopping list

180g Tony's Chocolonely dark, roughly chopped
200g unsalted butter, room temperature
250g icing sugar
3 free-range eggs
110g plain flour + extra for dusting
extra butter for greasing the tin
icing sugar and/or cocoa to dust

How to make chocolate brownies

Melt the chocolate au bain marie (in a bowl placed on a pan of hot water).

Preheat the oven to 190°C and grease a baking tin.

Meanwhile, whisk the butter and icing sugar together until light and fluffy.

Whisk in the eggs, one by one, until well combined then gradually beat in the flour.

Pour the melted chocolate in the mixture and fold it in.

Then fold in the chocolate buttons.

Dust the tin with flour, tap off the excess then pour in the brownie batter.

Bake the brownies in the middle of the oven for approximately 12 minutes.

Allow the brownies cool in the baking tin, on a wire rack.

Cut the cooled brownies in pieces then dust them lightly with icing sugar or cocoa.