

## Mini Paasbrownies / Mini Easter Brownies



### Boodschappenlijstje voor 40 mini-brownies

175 gram boter, in stukjes

250 gram lichtbruine basterdsuiker

150 gram pure chocolade, gehakt

100g melkchocolade in stukjes, verdeeld over 75/25g

3 grote biologische eieren, losgeklopt

85 gram zelfrijzend bakmeel

50g cacaopoeder

mini chocolade-eitjes

### Zo maak je mini chocolade-brownies

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

Zet papieren vormpjes in een mini-cupecake blik.

Doe boter, pure chocolade en suiker in een pan en verwarm het zachtjes, terwijl je voortdurend roert.

Als de boter en chocola zijn gesmolten, neem je het van het vuur en laat je het een paar minuten afkoelen.

Zeef ondertussen de bloem en cacao in een grote kom.

Roer het warme, gesmolten chocolademengsel erdoor en vervolgens de losgeklopte eieren.

Voeg dan 75 gram van de melkchocoladestukjes toe en vouw ze in het beslag tot het net gemengd is.

Vul de papieren vormpjes met het beslag en bak de brownies 12 - 15 minuten.

Tot ze gaar zijn maar nog een beetje kleverig in het midden.

Laat de brownies 10 minuten in de vorm koelen voordat je ze op een rooster legt om helemaal af te koelen.

Smelt de overige 25g melkchocolade au bain-marie en laat het iets afkoelen tot het wat dikker is.

Schep een kleine beetje chocolade op elke brownie en druk er mini-eitjes op.

## Mini Paasbrownies / Mini Easter Brownies



### Shopping list for 40 mini-brownies

175g butter, in pieces

150g dark chocolate, chopped

250g light brown soft sugar

100g milk chocolate in pieces, divided 75/25g

85g self-raising flour

3 large organic eggs, beaten

50g cocoa powder

mini chocolate eggs

### How to make Mini chocolate brownies

#### Heat oven to 180C/160C fan

Line 24 holes of a mini muffin tray with paper cases.

Put butter, dark chocolate and sugar in a pan and heat it gently, stirring all the time.

When the butter and chocolate have melted remove from the heat and leave to cool for a few minutes.

Meanwhile, sift the flour and cocoa into a large bowl.

Stir in the warm, melted chocolate mixture and then the beaten eggs.

Then add 75g of the milk chocolate pieces and mix into the batter until just combined.

Fill the paper cases with the batter and bake for 12 - 15 minutes, until cooked but slightly gooey in the center.

Leave to cool for 10 minutes in the tin before transferring to a wire rack to cool completely.

Melt the rest 25g milk chocolate pieces au bain marie and leave to cool a bit until it is quite thick.

Spoon a small amount of chocolate on top of each brownie and stick on some mini eggs.