

BROWNIE MET GEROOSTERDE HAZELNOTEN

(naar een recept van Stefan Elias, Wereld Bakboek)



Ingrediënten

- 150 g boter
- 180 g fondant chocolade (in stukjes)
- 170 g bloedsuiker
- 3 medium eieren (150 g)
- 90 g tarwebloem
- 35 g cacao-poeder
- 2 g zout
- 120 g stukjes gebrande hazelnoten (hakken: 5 sec / snelheid 5)

Werkwijze

1. Verwarm de oven tot 180°C. Doe de boter en chocolade in de beker en smelt
3 min / 60°C / snelheid 2
2. Neem een 2^{de} beker (als je die niet hebt moet je het boter/chocolade mengsel overgieten in een kom). Voeg de eieren en de suiker toe en klop lichtjes los
30 sec / snelheid 3,5
3. Zeef de bloem en de cacao boven het ei/suikermengsel en meng
30 sec / snelheid 2
4. Voeg het chocolademengsel toe en meng
30 sec / snelheid 3
5. Voeg de gehakte hazelnoten toe en meng
40 sec / linksomdraai / snelheid 2
6. Giet het mengsel in een met bakpapier beklede bakvorm (20 x 20 of 26 x 16) en bak af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 25 min.
7. Laat de brownie afkoelen en snij in stukken.