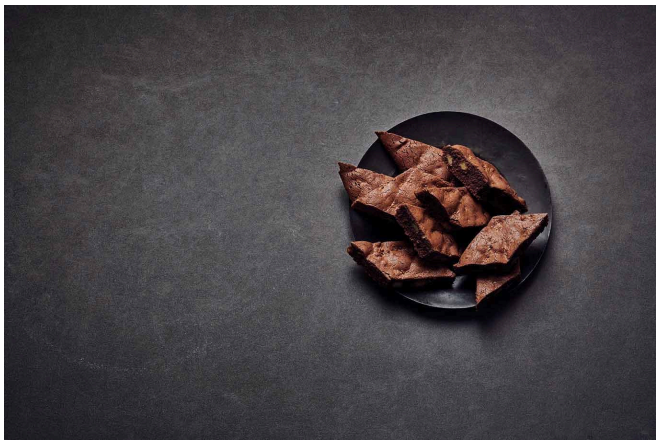
Brownie

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Stuks	25
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met chocolade en walnoten

Deeg

150 g pure chocolade (70% cacao), gehakt

150 g boter

3 eieren

150 g suiker

100 g walnoten, gehakt

75 g bloem

Deeg

De bakvorm met bakpapier bekleden.

De chocolade en de boter in een pan onder af en toe roeren op laag vuur laten smelten.

De suiker en de eieren in een kom mengen tot de suiker opgelost is. De chocolade eronder mengen. De walnoten en de bloem toevoegen en roeren.

Het deeg in de voorbereide bakvorm doen en gladstrijken.

Bakken

De gaarruimte met boven-/onderhitte tot 180 °C voorverwarmen.

De brownie op een rooster op het middelste niveau gedurende 20 minuten bakken.

De brownie laten afkoelen, uit de vorm nemen en in stukken snijden.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 180 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat 180 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Rooster

Brownievorm 25 x 25 cm of springvorm ø26 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022