



Kookweb.be

Brownies met hazelnoten.

Benodigdheden:

- 150 gram melkchocolade met stukjes hazelnoot
- 50 gram boter
- 3 eieren
- 150 gram griessuiker
- 150 gram bloem
- 3 eetlepels room

Bereiding:

De oven voorverwarmen op 180°. De boter en de chocolade au bain-marie laten smelten. De eierdooiers loskloppen met de suiker en door de chocolade mengen. De bloem erover zeven en goed mengen. De eiwitten stijfkloppen en onder het beslag mengen. 8 kleine vormpjes invetten en met bloem bestuiven. Het beslag erin scheppen en 10 min. bakken op 180°. De thermostaat terugschakelen tot 175° en nog 10 min. verder bakken.

Laat de vormpjes afkoelen.

Recept rubriek: Gebak