

BROWNIES

Ingrediënten:

400 gram pure chocolade
250 gram roomboter
300 gram fijne suiker
6 eieren
140 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel zout
150 gram pecannoten



- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Hak in de rvs-kom de pecannoten fijn door het EXPERT-programma in te stellen op 10 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Neem de noten uit de kom en zet ze even apart.*
- 2 Doe de in stukken gebroken chocolade in de rvs-kom met de in stukjes gesneden boter. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel het mengsel tussentijds zo nodig van de wand van de kom. Voeg de suiker, de eieren, de bloem, het bakpoeder en het zout toe. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 8 (zonder verwarmen). Voeg halverwege het programma driekwart van de pecannoten aan het deeg toe. Doe het chocoladedeeg over in een ingevette vierkante brownievorm (24 x 24 cm).**
- 3 Bestrooi het deeg met de resterende pecannoten en zet de vorm 25 minuten in de oven. Wacht tot de brownie afgekoeld is, neem deze uit de vorm en snijd tot blokjes.

*Heb je geen Cook Expert? Hak de noten dan grof met een foodprocessor of met een koksmes.

** Dit geheel kan ook met een mixer of foodprocessor worden gemengd.

[recept van Magimix.nl](http://recept.van.Magimix.nl)



Brownievorm



Magimix Cook Expert