



Brownies

*Marian's
favoriete recept*

Ingrediënten:

- 100 gram pecannoten
- 140 gram roomboter
- 200 gram pure chocolade
- 3 eieren
- 150 gram fijne suiker
- 80 gram bloem

Verder nodig:

Magimix foodprocessor (of mixer), sauspan
bakkvorm 24x24cm

TIP: Bak hem niet te lang,
de brownie moet klef blijven

(recept van Magimix)

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Beboter de bakkvorm en bestuif deze met bloem.
3. Hak de pecannoten grof in de minikom van de foodprocessor (of ander hakbakje).
4. Snij de boter en chocolade in stukjes en smelt deze in de Demeyere sauspan (of au-bain-marie).
5. Doe de eieren en de suiker in de kom van de foodprocessor en mix dit ca 10 seconden.
6. Giet geleidelijk het boter/chocolade mengsel door de opening. Laat dit draaien tot er een glad beslag is.
7. Voeg de bloem toe en meng dit 15 seconden.
8. Voeg de gehakte noten toe en druk nog 4x op pulse.
9. Sort het beslag in de bakkvorm en verdeel dit.
10. Bak de brownies ca 15-20 minuten.
11. Laat afkoelen en snij de brownie in blokjes.

