

## Brownies

### Ingrediënten:

60 gram ongezouten roomboter  
150 gram fijne kristalsuiker  
75 gram donkerbruine basterdsuiker  
100 gram pure chocolade  
1 el stroop  
2 eieren  
1 tl vanille extract  
100 gram bloem  
20 gram cacaopoeder  
1 tl bakpoeder

*Haal alle ingrediënten een uurtje van te voren uit de koelkast*

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Zet de oven alvast aan op 190 graden (boven/onder warmte). Plaats het rooster iets onder het midden van de oven
5. Was je handen
6. Doe de boter, suikers, chocolade in stukjes en stroop in een pannetje. Zet het elektrische plaatje op een lage stand en roer met een spatel door totdat de boter en chocolade zijn gesmolten
7. Klop in een kom de eieren en vanille luchtig met de elektrische mixer. Voeg het chocolade mengsel toe en mix op een lage snelheid tot een egaal mengsel
8. Voeg de bloem, cacaopoeder en bakpoeder toe en meng dit met een spatel door het chocolade mengsel. Mix niet te lang door.
9. Giet het beslag in je met bakpapier beklede vorm
10. Bak de brownies in ongeveer 25 minuten
11. Laat zo lang mogelijk in de vorm na het bakken

Eet smakelijk!

