



Bier Brownie

Dit recept is perfect voor de echte bier- en chocolade liefhebbers! Deze Bier Brownies zijn een erg smakvolle cadeau voor Vaderdag. Trakteer op een unieke en verrukkelijke combinatie van bier en brownie. Gebruik je favoriete bier en geniet!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
6,76 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Blanc 350g

F30145
12,39 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Wilton Moule Carré pour Brownies avec Couvercle 22,5x22,5cm

03-3129
8,79 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 640 g
- FunCakes Chocolate Chunks Wit 100 g
- FunCakes Bake Release Spray
- 150 g gehakte hazelnoten
- 80 ml afflichem dubbel bier
- 70 g zachte ongezouten roomboter
- 55 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)

Benodigdheden

- Wilton Covered Brownie Pan

Stap 1: Maak het bier beslag van de brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Leg een passend vel bakpapier op de bodem van de bakvorm. Maak 640 gram van de FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Let alleen op dat het toevoegen van water is verdeeld in 55 ml water en 80 ml bier.

Stap 2: Voeg noten en chocola toe

Hak de noten grof en spatel samen met de witte chocolade door het beslag. Spatel het beslag in de bakvorm.

Stap 3: Bak de bier brownie

Bak de brownie in 35-40 minuten gaat. Laat daarna goed afkoelen en snijd in stukken.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Bier Brownie!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.