



American Brownie

Hij is fudgy, hij is smeuïg, hij is het beste wat een chocolade fan kan overkomen: de American Brownie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Morceaux de Chocolat Noir
350g

F30135
10,45 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Lait
350g

F30140
10,29 €



FunCakes Mix pour Fudge Brownie
500g

F10175
5,95 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
25x25cm pk/50

F83460
3,95 €



Wilton Performance Pans Moule à
Gâteau Carré 20x20cm

191003097
12,29 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Fudge Brownie
- 125 g FunCakes Chocolate Chunks Puur
- 125 g FunCakes Chocolate Chunks Melk
- 200 g gesmolten roomboter
- 3 eieren (ca. 150 g)
- Walnoten en/of hazelnoten gehakt naar wens

Benodigdheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- Wilton Performance Pans® Vierkante Bakvorm 20x20 cm
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C).

Stap 2: Maak de mix

Meng 500 g FunCakes Mix voor Fudge Brownie met 200 g gesmolten roomboter. Voeg 3 eieren (150 g) toe en mix op lage stand in 5 minuten tot een glad beslag. Voeg naar wens 125 g gehakte walnoten, hazelnoten en/of FunCakes Chocolate Chunks toe.

Stap 3: Bak de brownie

Vul de Wilton Performance Pans® Vierkante Bakvorm met FunCakes Parchment Paper Sheets. Doe het beslag erin en bak de brownie ca 35 minuten in het midden van de oven. De oven tussentijds niet openen!

Stap 4: Opstijven

De brownie blijft zacht en smeuïg aan de binnenzijde. Na het bakken volledig af laten koelen en minimaal een uur laten opstijven in de koelkast voor aansnijden.

Stap 5: Geniet van deze American Brownie

Benieuwd hoe je brownies het beste kunt bewaren? Lees hier alles over in [het bewaarblog](#) over het bewaren van al jouw lekkere baksels!