



Brownies

Overheerlijke zelfgemaakte brownies, wie houdt er niet van? Met dit recept maak jij gegarandeerd lekkere brownies!

Lees in [dit blog](#) hoe jij jouw gemaakte brownie het beste kunt bewaren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500 g

F11195
5,29 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Pâtisserie Moule à Charnière en
Céramique - Brownie 28x18cm

P03333
10,25 €

Ingrediënten

- 750 g FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 80 g boter
- 160 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Patisse Ceramic Brownievorm 28x18cm
- Mengkom
- Mixer
- Vulling naar wens (bijvoorbeeld noten, rozijnen of chocolade)

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Spray de Patisse Ceramic Brownievorm 28x18cm in met de FunCakes Bake Release Spray.

Stap 2: Maak de mix

Meng 750 g FunCakes Mix voor Cake Brownie, eieren, boter en het water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag en voeg een vulling naar wens toe.

Stap 3: Bak de cake

Bak de brownie in 45-50 minuten gaar in het midden van de oven.

Stap 4: Geniet van deze Brownies!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.