



Brookies (brownie met koekjes)

Een Brookie is een brownie en cookie in één! De smeugige chocolade brownie met een bovenkant van chocolate chip cookies is puur genieten.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Mix pour Fudge Brownie 500
g

F10175
5,85 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram afgekoelde gesmolten roomboter
- 3 + ½ eieren
- 77,5 gram zachte ongezouten roomboter

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Bekleed de bodem van de springvorm met een vel bakpapier en trek de rand er omheen. Spray de vorm in met bakspray. Meng 500 gram FunCakes Special Edition Mix voor American Brownie met 250 gram gesmolten (room) boter. Voeg 3 eieren toe en mix op lage stand in 5 minuten tot een glad beslag. Doe het beslag in de springvorm.

Meng 250 gram FunCakes Special Edition Mix voor Sloffenbodem met 77,5 gram boter en een half ei en kneed tot een stevig deeg. Mix dit op lage snelheid tot grove kruimels. Doe hier chocolade drops naar smaak doorheen. Strooi dit over het brownie beslag en bak het ongeveer 45 minuten tot de kruimels mooi bruin beginnen te kleuren. Zet minimaal drie uur in de koelkast zodat de brownie kan opstijven.