



## 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  
500g

F11195  
5,29 €



Pâtisserie Moule Brownie Céramique  
28x18cm

P03333  
10,45 €

## **Ingrediënten**

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

## **Benodigheden**

- 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.*