



## Recept Brownie met Frambozen & Toffee

Fruit, snoep en chocolade in één.. kan het nog lekkerder? In deze brownie met versiering van deco melts en fudge blokjes komt het allemaal bij elkaar.

### Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083  
17,25 €



FunCakes Deco Melts Saveur Caramel  
250g

F25310  
4,75 €



FunCakes Deco Melts Saveur  
Framboise 250g

F25315  
4,75 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,25 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525  
8,95 €

Overige benodigheden:

- 160 gram eieren
- 70 gram ongezoeten roomboter
- 135 ml water
- Magnetronbestendige schaal

### **Stap 1: Brownie bakken**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 640 gram FunCakes bakmix voor Brownies, 160 gram eieren, 70 gram boter en 135 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik met het beslag en bak in de voorverwarmde oven gaar in 45 minuten.

### **Stap 2: Brownie versieren**

Smelt de frambozen en toffee deco melts zoals aangegeven op de verpakking en doe dit in spuitzakken. Knip het puntje af en drizzle over de brownie. Versier met de fudge blokjes.