



Cookie Dough Brownie

Een heerlijke smeùige American Brownie afgetopt met een bol eetbaar koekjes deeg. Dat wordt smullen! De Cookie Dough is gemaakt zonder ei en daarom veilig om te eten. Ook leuk om te bakken met kinderen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Fudge Brownie 500 g

F10175
4,97 €



FunCakes Glaçage Choco 375 g

F54370
5,14 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
2,68 €



Wilton Moule à brownies avec Couvercle -Carré 22,5 x 22,5cm

03-3129
9,34 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,04 €



FunCakes Gouttes de chocolat noir 350 g

F30120
10,70 €



LorAnn Extrait de Vanille Artificiel Transparent -118 ml-

L3020
5,52 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Fudge Brownie 500 gr
- FunCakes Mix voor Koekjes 250 gr
- FunCakes Chocolade Drops Puur
- FunCakes Glaze Topping Choco
- FunCakes Bake and Release Spray
- LorAnn Vanille Extract Kunstmatig
- 250 gram gesmolten, afgekoelde ongezouten roomboter
- 3 eieren
- 120 gram lichtbruine basterdsuiker
- 100 gram zachte ongezouten roomboter
- Snuf zout
- 2 eetlepels melk

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Recipe Right® Bakvorm Vierkant 20x20cm
- Patisse Bakpapier Vellen
- Ijslepel

Stap 1: Maak de brownie

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Fudge Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Leg een stuk bakpapier op de bodem van de Wilton Recipe Right Square Pan en vet de randen van de bakpan in met de Bake Release Spray. Schep het beslag in de vorm en bak de brownie in 35 minuten gaar. Hij blijft een beetje nat van binnen! Zet het bakblik direct na het bakken in de koelkast en laat minimaal twee uur staan.

Stap 2: Maak de koekjesdeeg

Doe 100 gram zachte ongezouten roomboter, 120 gram lichtbruine basterdsuiker, 250 gram Mix voor Cookies, een snufje zout, 1 theelepel vanille-extract, 2 eetlepels melk en 100 gram chocolade drops in een mengkom en mix dit tot een samenhangend deeg. Als je het te droog vindt, voeg dan nog een extra lepel melk toe om het smeüiger te maken. Let op, dit deeg is niet bedoeld om te bakken!

Stap 3: Begin met decoreren

Snijd de brownie in vierkantjes en schep met een ijslepel een bolletje cookie dough op de brownie. Doe wat FunCakes choco glaze topping in een spuitzak, knip er een heel klein puntje af en drizzle dit over de bol cookie dough.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Cookie Dough Brownie!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes