

Brownies met noten

🌀 20 brownies

🌀 55 min

🌀 Gebak

🌀 Amerikaans

🌀 Vegetarisch

INGREDIËNTEN

- 100 g pure chocolade van goede kwaliteit
- 115 g ongezouten boter
- 200 g rietsuiker
- ½ theelepel vanille-essence (geen imitatie!)
- 2 grote scharreleieren, even losgeklopt
- 100 g bloem
- 2 eetlepels cacao poeder
- 150 g walnoten, gehakt

voor het glazuur

- 50 g pure chocolade van goede kwaliteit
- 50 g ongezouten boter
- 2 eetlepels melk
- 2 eetlepels cacao poeder
- 100 g poedersuiker
- 50 g walnoten, gehakt



BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 180 °C, gasoven stand 4. Breek de chocolade boven een hittebestendige kom in stukjes en voeg de boter toe. Zet de kom op een pan met kokend water en laat onder regelmatig roeren langzaam smelten.

Neem de kom van de pan en roer de suiker en de vanille door de chocolade. Voeg de losgeklopte eieren toe en roer goed met een houten lepel tot het mengsel op een glad beslag lijkt.

Zeef de bloem en de cacao boven de kom en meng goed door elkaar. Roer tot slot de noten erdoor. Schep het beslag in het ingevette en met bakpapier beklede blik en strijk de bovenkant glad.

Bak ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven of tot de brownies net stevig aanvoelen. Neem de bakvorm uit de oven. Laat volledig afkoelen en haal de brownies dan voorzichtig uit het blik.

Maak intussen het glazuur: smelt de chocola en de boter op dezelfde manier als hierboven beschreven. Neem de kom van de pan en voeg al roerend de melk toe.

Zeef de cacao en de poedersuiker boven de kom en roer goed door elkaar. Voeg de noten toe als de massa dik en glad is. Verdeel het glazuur over de gare, afgekoelde brownies.

Verdeel de brownies als het glazuur hard is in 20 stukken. Bewaar de brownies in een luchtdichte doos en consumeer binnen vier dagen.

EXTRA BENODIGD

Browniebakvorm (20,5 x 25,5 cm), ingevet en met bakpapier bekleed

TIP

Walnoten hebben een romige, bitterzoete smaak die mooi contrasteert met de zoetheid van een brownie. In dit recept wordt een grote hoeveelheid walnoten gebruikt, plus stroperig walnotenglazuur. Rooster voor een intensere smaak de noten 10 minuten in de oven alvorens ze zowel voor de brownies als voor het glazuur te gebruiken.

Uit kookboek brownies van Linda Collister