



Wat heb je nodig? (16 brownies)

BROWNIEVORM (25 X 25 CM)

BROWNIES

4 EIEREN

200 GRAM SUIKER

1 ZAKJE VANILLESUIKER

175 GRAM GESMOLTEN ROOMBOTER

175 GRAM BLOEM

8 EL CACAO

1/2 TL BAKPOEDER

KARAMEL

1 BLIKJE GECONDENSEERDE MELK

80 GRAM ROOMBOTER

80 GRAM SUIKER

1 TL ZEEZOUT

SALTED CARAMEL BROWNIES

Wat moet je doen?

VERWARM DE OVEN VOOR OP 175°C. MENG VOOR DE BROWNIES DE GESMOLTEN ROOMBOTER, SUIKER, EIEREN, VANILLESUIKER, BLOEM, CACAO EN BAKPOEDER MET EEN VORK ZODAT ALLE INGREDIËNTEN GOED VERDEELD ZIJN EN EEN GEHEEL WORDT. DOE VAN HET BESLAG IN EEN INGEVETTE BROWNIEVORM EN BAK 30-35 MINUTEN. MAAK ONDERTUSSEN DE KARAMEL DOOR DE BOTER, GECONDENSEERDE MELK, ZOUT EN SUIKER AL ROEREND IN EEN STEELPAN TE DOEN, BRENG RUSTIG AAN DE KOOK EN BLIJF ROEREN. LAAT ONGEVEER 10 MINUTEN AL ROEREND OP LAAG VUUR STAAN TOT ALLE SUIKER IS OPGELOST EN TOT DE KARAMEL DIKKER EN LICHTBRUIN WORDT. ZET HET VUUR UIT EN WACHT EVENTUEEL TOT DE EERSTE LAAG BROWNIES KLAAR IS. GIET DE KARAMEL VOORZICHTIG OVER DE BROWNIES EN VERDEEL GELIJKMATIG. 'SMEER' DAARNA HET OVERIGE BROWNIE-DEEG OVER DE KARAMEL EN ZORG DAT HIER EN DAAR DE KARAMEL OMHOOG KAN KOMEN DOOR HET BROWNIE-MENGSEL, ZODAT DEZE LUCHT KRIJGT. ZET VOOR NOG 35-40 MINUTEN IN DE OVEN EN LAAT CAKE VOLLEDIG AFKOELEN VOOR JE HEM IN VIERKANTJES SNIJDT.