

Recept brownies/whities



Brownies

Ingrediënten

Voor 16-20 brownies

- 1 el tarwebloem
- 1 el ongezouten roomboter (om in te vetten)
- 150 gr pure chocolade
- 150 gr ongezouten roomboter
- 125 gr kristalsuiker
- 125 gr lichtbruine basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- ½ tl zout
- 4 middelgrote eieren

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden met alleen boven- en onderwarmte. Vet de bakvorm in en bestrooi met de bloem.

Bekleed de bodem met bakpapier en vet in. Breek de chocolade in stukken. Smelt in de magnetron (niet te lang) of zet een pan op laag vuur en laat de roomboter en chocolade smelten. Roer regelmatig. Haal de pan van het vuur en roer de suiker, basterdsuiker en vanillesuiker door het chocolademengsel. Roer het bakmeel en zout door het chocolademengsel. Voeg de eieren al roerend 1 voor 1 toe.

Schep het beslag in de vorm en strijk dit glad. Zet de ovenschaal in het midden van oven en bak de brownie in 30-35 min. gaar. Controleer met een houten satéprikker; er blijft geen beslag aan de prikker zitten.

Wanneer de binnenkant van de brownie gaar en lekker smeug is, kan de brownie uit de oven gehaald worden. Laat de brownie ca. 30 min. afkoelen. Snijd de zijanten los, leg een rooster op de vorm, keer om en stort de brownie op het rooster.

Laat de brownie verder afkoelen. Snijd de brownie in 16-20 vierkanten.

Whities

Ingrediënten

Voor 16-20 whites

- 150 gr roomboter
- 200 gr witte chocolade
- 4 eieren
- 250 gr witte basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 150 gr zelfrijzend bakmeel
- 100 gr hazelnoten

Verder nodig

- Bakblik
- Bakpapier

Optioneel

- 150 gr gedroogde cranberries

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden, alleen boven- en onderwarmte. Smelt de boter samen met 150 gram van de witte chocolade in een steelpan op een laag vuurtje. Zodra het gesmolten is, zet het vuur uit en roer het tot een dikke saus. Of smelt de boter en de chocolade in de magnetron.

Klop met de mixer de eieren, basterdsuiker, vanillesuiker tot een dikke, romige gele saus. Voeg voorzichtig het chocolade-botermengsel toe. Zeef het zelfrijzend bakmeel bij deze saus. Het zeven helpt voorkomen dat er klontjes ontstaan. Meng dit met de mixer op lage stand. Meng de hazelnoten erdoor. Voeg hier ook de 50 gram witte chocolade in grove stukken aan toe. Optioneel: voeg de gedroogde cranberries toe.

Giet het beslag in het bakblik en strijk de bovenkant glad. Bak de Whites in 25 tot 30 minuten mooi bruin. Bij de ideale Whites is de buitenkant mooi knapperig en de binnenkant nog heerlijk smeug.

Laat de Whites goed afkoelen. Snijd de Whites in 16-20 vierkanten.