



ROMIG IJS EN WARME, VERSGEBAKKEN BROWNIES

Duur: 30 min Porties: 4 personen Niveau: Eenvoudig

Ingrediënten

SNELLE EN EENVOUDIGE BROWNIES	HOEVEELHEID
Plantaadige olie	120ml
Suiker	200g
Vanille-extract	1 theelepel
Grote eieren	2
Bloem	65g
Cacaopoeder	33g
Bakpoeder	¼ theelepel
Zout	¼ theelepel

Romig ijs en warme, versgebakken brownies ~ bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Klop de olie samen met de suiker in een grote kom.
3. Voeg de vanille en de eieren toe. Mix tot alles is gemengd.
4. Klop in een middelgrote kom de bloem, cacaopoeder, bakpoeder en zout.
5. Voeg dit mengsel toe aan het suikermengsel. Mix tot alles is gemengd.
6. Giet het beslag in een ingevette metalen of glazen ovenschaal van 9 cm x 9 cm. Bak gedurende 20-25 minuten.
7. Laat volledig afkoelen voordat u gaat snijden.