

Zoete Verwennery



brownies met een kern
van Werther's Original
caramelchocolade



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

voor ongeveer 20 stuks

- 150 g melkchocolade
- 150 g pure chocolade
- 100 g boter
- 3 eieren
- 200 g bruine suiker
- Zout
- 150 g bloem
- 50 g cacao poeder zonder suiker
- 75 g gemalen hazelnoten
- ½ zakje bakpoeder
- 16 Werther's Original klassieke Roomsnoepjes

Bereiding

1. Hak de chocolade grof en smelt deze samen met de in stukjes gesneden boter au bain-marie of in de magnetron. Laat het chocolademengsel een beetje afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 180 ° C boven- / onderwarmte. Klop de eieren met de suiker en een snufje zout met de handmixer schuimig. De massa moet in volume verdubbelen en er lichtgeel uitzien. Roer geleidelijk het nog vloeibare, afgekoelde chocolademengsel erdoor. Roer dan de bloem, cacao, hazelnoten en bakpoeder erdoor.
3. Bekleed een bak- of springvorm van ca. 20 cm x 25 cm met bakpapier, verdeel het deeg er gelijkmatig over en strijk glad. Verdeel de Werther's Original snoepjes gelijkmatig over het deeg. Bak de brownies in de oven op het middelste rooster ongeveer 35 tot 45 minuten. De binnenkant van de brownies moet na het bakken nog vochtig zijn.
4. Laat de brownies na het bakken afkoelen en snijd hem in kleine vierkante stukjes.