

Salted Caramel Brownies

Verras jouw familie en vrienden met onze heerlijke Salted Caramel Brownies gemaakt met Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 16-20 stuks

- 20 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- 230 g ongezoeten roomboter
- 1 el slagroom
- 1 el water
- 115 g pure chocolade
- 2 eieren
- 1 eidooier
- 330 g suiker
- ½ tl zout
- 1 tl vanille-extract
- 125 g bloem
- 25 g cacao poeder
- Zeezoutvlokken

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt 225 g boter met de chocolade au bain-marie in een hittebestendige kom en laat iets afkoelen.
- 2.** Klop de suiker door het mengsel, voeg de eieren en het vanille-extract toe en klop tot deze volledig zijn opgenomen. Voeg nu de bloem en het zout toe en spatel om tot een egaal beslag.
- 3.** Giet het beslag in een met bakpapier beklede bakvorm (ongeveer 20 centimeter). Verdeel 16 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes over het beslag en bak de brownies ongeveer 45 minuten. Laat ze afkoelen in de bakvorm.
- 4.** Smelt de overige Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes in een steelpan met de slagroom, overige boter en het water. Blijf goed roeren en verwarm tot het begint te bubbelen. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat afkoelen.
- 5.** Verdeel de Caramel over de brownies en bestrooi met enkele zeezoutvlokken. Laat de brownies volledig afkoelen voor je ze in stukken snijdt.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 25 minuten