



Brownie recept

Wat is er nu lekkerder dan een overheerlijke brownie? Je bakt deze brownies gemakkelijk zelf met behulp van de stap voor stap instructies. Gebruik de FunCakes mix voor brownies voor een heerlijk resultaat. Maak de brownies helemaal met gesmolten witte, pure of melk melts!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g

F11195
€ 5,29



FunCakes Chocolade Melts Melk 350g

F30110
€ 9,69



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105
€ 9,95



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115
€ 9,25



FunCakes Bakpapier Vellen 25x25cm
pk/50

F83460
€ 3,95



Wilton Vierkante Brownie Bakvorm met
Deksel 22,5x22,5cm

03-3129
€ 12,35



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111
€ 6,05

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g
- FunCakes Chocolade Melts Melk
- FunCakes Chocolade Melts Puur
- FunCakes Chocolade Melts Wit

Benodigheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Covered Brownie Pan Square 22,5 x 22,5cm
- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12

Stap 1: Het maken van de brownies

Bak de FunCakes Mix voor Brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de Wilton Covered Brownie Pan Square klaar met de FunCakes Parchment Paper Sheets. Stort na het bakken de brownie op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid en laat afkoelen. Als je het bakpapier tijdens het afkoelen laat zitten blijft de brownie lekker smeuïg. Trek als de brownie afgekoeld is het papier er af.

Stap 2: Smelt de Chocolade Melts

Smelt witte, pure of melk Chocolade Melts au bain marie, in de magnetron of in de chocoladesmelter. Smeer daarna de brownie in met deze gesmolten chocolade. Koel dan de brownie, zodat de Chocolade Melts goed hard worden.

Tip: Als eventuele decoratie kun je 75 gram van een andere smaak (of kleur) Chocolade Melts in een Wilton Disposable Decorating Bag. Knip een klein puntje van de spuitzak en trek dunne lijntjes als een raster over de brownie. Dit kan natuurlijk met verschillende kleuren.

Stap 3: Geniet van deze brownies met dit Brownie recept.