

# Brownies

## Ingrediënten:

375 g fondant chocolade in stukken (callets)  
375 ongezouten melkerij boter  
6 eieren  
2 zakjes vanillesuiker  
1 kl zout  
325 g kristalsuiker  
225 g bloem  
100 g melk chocolade stukjes  
100 g witte chocolade stukjes

## Bereiding:

Doe de fondantchocolade in de mengkom en smelt.  
Stel in: 50 °C / roerstand / tot gesmolten

Indien gesmolten, voeg er de boter in blokjes bij en laat eveneens smelten.  
Stel in: 50 °C / roerstand / tot gesmolten

Voeg suiker, bloem, vanillesuiker, zout en eieren toe.  
Stel in: 50 °C / 20 sec / stand 4

Laat wat afkoelen.

Meng melkchocolade en witte chocolade onder.  
Stel in: 10 sec / linksom draaien

De bedoeling is dat de melk en witte chocolade nog in vast vorm blijven.

Stort het deeg in een lage vierkante of rechthoekige bakvorm die je eerst bedekt met aluminiumfolie of bakpapier.

Bak af gedurende 25 minuten op 180 °C (voorverwarmd).

Laat afkoelen, snij in stukken en bestrooi met poedersuiker.

