



TOBLERONEBROWNIES

#FoodieFriday

Benodigdheden (25 brownies)



200g boter
100g donkere chocolade
550g Toblerone
3 eieren
275g bloedsuiker
90g bloem
35g cacaopoeder

Bereiding

Smelt de boter, donkere chocolade en 150g Toblerone in een pan. Laat even afkoelen.

Mix de eieren samen met de suiker voor enkele minuten, tot het een lichte kleur heeft en het bijna een mousse is.

Giet nu de gekoelde chocolademix bij de eieren en suiker. Mix opnieuw enkele minuten.

Nu alles goed gemengd is, zeef je de cacaopoeder boven de kom. Doe hetzelfde met de bloem. Als alles gezeefd is, spatel je rustig door het deeg, zodat alles goed gemengd wordt.

De resterende 400g Toblerone breek je nu in stukjes boven het deeg. Meng alles nog een laaste keer goed.

Neem je bakvorm erbij. Vet die goed in en giet er het deeg in.

Bak het deeg 25-30 minuten op 180°C.

Laat de brownie even afkoelen en snijd het dan in stukjes. Smakelijk!