Brookie cups

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Brookies
2 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
Steelpan
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Vet een muffinbakblik in met boter of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Cookiedeeg maken

Klop de **boter (25 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg het zakje kruimelmix uit het **pak Dr. Oetker Brookies** toe aan de boter. Voeg ook het **ei (1 stuk)** toe. Meng alles met de mixer met garden op de middelste stand door elkaar tot er een grof samenhangend kruimeldeeg ontstaat. Kneed het kruimelkoekjesdeeg met de handen tot een samenhangend koekjesdeeg. Verdeel het koekdeeg in acht stukken en druk deze in de muffinvorm, zodat er een soort bakje ontstaat.

3. Browniebeslag maken

Smelt in een steelpannetje de resterende **boter (75 g)**. Voeg het **ei (1 stuk)** en het zakje browniemix toe en mix het met de mixer op de hoogste stand in een minuut tot een glad browniebeslag. Schep het browniebeslag in de muffinvorm, verdeeld over de acht bakjes van het chocolate chip koekjesdeeg.

4. Brookies bakken

Plaats de muffinvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brookie-cups in ca. 25 minuten gaar en goudbruin.