# Brookies

## Ingrediënten

100 g (gram) Roomboter (of margarine)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brookies
2 Stuk(s) Ei

## Keukenspullen

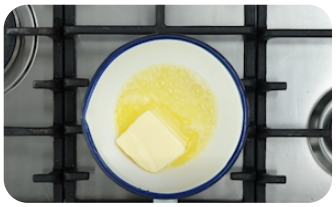
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

## 1. Recept video

## 2. Voorbereiden

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

Druk de geperforeerde randen van de bijgevoegde bakvorm bij de **Dr. Oetker Brookies (1 pak)** naar beneden.



## 3. Brownielaag maken

Smelt in een steelpannetje de **roomboter of margarine (75 g)** en giet het in een mengkom.

Voeg het **ei (1 stuks)** en Browniemix van de **Dr. Oetker Brookies (1 pak)** toe en mix het met de mixer op de hoogste stand in een minuut tot een glad browniesbeslag.

Schep het browniebeslag in de bakvorm en verdeel het over de bodem.



## 4. Chocolate chip-koekjesdeeg maken

Klop de resterende **roomboter of margarine (25 g)** met de mixer in een (schone) beslagkom zacht en romig.

Voeg hieraan de **mix voor chocolate chip cookies** (uit het pak) en een **ei (1 stuks)** toe. Meng alles met de mixer met garden op de middelste stand door elkaar tot er een grof, samenhangend kruimelig koekjesdeeg ontstaat.

Verdeel het kruimeldeeg gelijkmatig over het browniebeslag in de bakvorm.

## 5. Brookies bakken

Plaats de bakvorm op het rooster iets onder het midden van de oven. Bak de Brookies in 30-35 minuten gaar en goudbruin.