

Ingrediënten

Keukenspullen

180 g Boter (ongezouten roomboter)

Bakplaat (ca. 30 x 30 cm)

TEST

Cookies op Bakken.nl

We zouden het fijn vinden als je ermee instemt dat wij en onze partners cookies en vergelijkbare technologieën mogen gebruiken om te begrijpen hoe je onze website gebruikt. Hierdoor kunnen wij je gebruikersgedrag beter begrijpen en onze website hierop afstemmen. Verder willen wij en onze partners deze gegevens gebruiken voor gepersonaliseerde content of aanbiedingen op hun

Alle cookies toestaan

Instellingen wijzigen

Weigeren

2. Brownies maken

Zet een pannetje op laag vuur. Smelt hierin de **boter (180 g)** met de **pure chocolade (200 g)**. Laat iets afkoelen.

Mix ondertussen de **suiker (125 g witte basterdsuiker en 100 g kristalsuiker)** en **eieren (3 stuks)**

luc

D

D

V

n

TEST Cookies op Bakken.nl

We zouden het fijn vinden als je ermee instemt dat wij en onze partners cookies en vergelijkbare technologieën mogen gebruiken om te begrijpen hoe je onze website gebruikt. Hierdoor kunnen wij je gebruikersgedrag beter begrijpen en onze website hierop afstemmen. Verder willen wij en onze partners deze gegevens gebruiken voor gepersonaliseerde content of aanbiedingen op hun

Alle cookies toestaan

Instellingen wijzigen

Weigeren

3. Brownie lolly's decoreren

Snijd de brownies in de gewenste vorm, bijvoorbeeld in vierkantjes of rechthoekjes.

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg het **chocoladeglazuur (1 zakje)** minimaal 10 minuten in het hete water en zorg dat het zakje onderblijft. Kneed hiernaar het zakje nog eens

ge

P

b

v

d

v

L

TEST Cookies op Bakken.nl

We zouden het fijn vinden als je ermee instemt dat wij en onze partners cookies en vergelijkbare technologieën mogen gebruiken om te begrijpen hoe je onze website gebruikt. Hierdoor kunnen wij je gebruikersgedrag beter begrijpen en onze website hierop afstemmen. Verder willen wij en onze partners deze gegevens gebruiken voor gepersonaliseerde content of aanbiedingen op hun

Alle cookies toestaan

Instellingen wijzigen

Weigeren