



Thermomix Brownie

Ingrediënten

- 100 gr nootjes (keuze zoals 50 gr amandelnootjes en 50 gr cashewnootjes)
- 130 gr donkere chocolade
- 150 gr boter
- 200 gr suiker (of alternatieve suiker zusto of erythritol)
- 4 eieren
- 150 gr (spelt)bloem
- 1 eetl bakpoeder of 150 gr zelfrijzende bloem
- 5 gr cacao
- snuifje zout



Instructies

- verwarm de oven 180 graden, vet uw vorm in met boter indien geen siliconen vorm
- voeg de nootjes toe **1sec/turbo**, haal uit zet opzij
- voeg 130 gr chocolade toe **6 sec/snelheid 10** schraap naar beneden
- voeg 150 gr boter in blokjes toe **2 min/50 graden/snelheid 3**
- voeg de 200gr suiker, 4 eieren te **15 sec/snelheid 4**
- voeg de 150 gr bloem toe samen met 1 eetl bakpoeder, 5 gr cacao en snuifje zout **20 sec/snelheid 5**
- voeg de opzij gezette nootjes toe **10 sec/snelheid 4**
- voeg toe aan de vorm
- zet in oven voor 15-20 min (moet nog een beetje vochtig binnen in zijn)