



## Paasbrownies

Deze brownies waren echt goddelijk lekker! Die gaan hier zeker vaker gebakken worden. Het enige nadeel zonder vaatwasser is dan toch echt de afwas je maakt namelijk veel rommel, maar het is zeker de moeite waard! Wij likte onze vingers erbij af. En ik kan jullie ook vertellen dat er geen kruimel verloren ging.

De brownie is zacht fudgy van binnen maar lekker bros van buiten. Chocolade en kokos zijn wat mij betreft vriendjes. De chocolade en kokossmaken passen ontzettend goed bij elkaar en de paaseitjes versterken dit nog eens extra. Om ervoor te zorgen dat we dit niet alleen op aten, nam ik mee naar opa en gaf ik de rest aan Luke mee naar zijn werk. Serieus de mannen op het werk van Luke konden er geen genoeg van krijgen.

### **Ingrediënten voor een Paasbrownie:**

- 240 gram boter
- 200 gram pure chocolade
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 3 eieren
- 275 gram suiker
- 1 theelepel vanille extract
- Snufje zout
- 190 gram zelfrijzend bakmeel
- 20 gram cacao
- 50 gram kokosmelk
- 40 gram kokosrasp
- 50 gram witte basterdsuiker
- 16 kokos paaseitjes

### **Extra benodigdheden:**

- Ovenschaal of bakvorm
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed de bakvorm met bakpapier

Breek of hak de chocolade in grove stukken en smelt deze samen met 200 gram boter en de bruine basterdsuiker in een steelpan op laagvuur. Blijf roeren tot alle ingrediënten gesmolten en gemengd zijn. Als alles gesmolten is haal je de pan van het fornuis en laat het mengsel afkoelen.

Verwijder in de tussentijd de papiertjes van de paaseitjes.

Mix in een andere kom 2 eieren, 200 gram suiker, 1 theelepel vanille extract en een snufje zout door elkaar.

Meng tot slot voor het brownie deel in een andere kom de 125 gram zelfrijzend bakmeel en 20 gram cacao door elkaar.

Als het chocolademengsel afgekoeld is (ongeveer kamertemperatuur, zodat je bij het mengen geen roerei krijgt) mix je deze door het eiermengsel. Zodra je een egaal mengsel hebt stop je met mixen.

Schep met een spatel het bakmeelmengsel door het chocolademengsel. Stop zodra het bakmeel er goed door geroerd is met een spatelen.

Giet het beslag in het bakblik. Maak nu het kokosdeeg, zodat de brownie snel de oven in kan.

Voor het kokosbeslag meng je in een kom 40 gram boter, 75 gram suiker, 50 gram witte basterdsuiker en een mespuntje zout met een mixer door elkaar. Voeg het ei toe en mix tot deze (enigszins) opgenomen is. Voeg vervolgens de kokosmelk toe en zorg dat je een glad mengsel krijgt.

Meng in een andere kom 65 gram zelfrijzend bakmeel met de kokosrasp. Voeg dit beetje bij beetje toe en blijf mixen tot je kokosbeslag volledig gemengd is.

Doe het beslag in spuitzak en spuit toefjes in het brownie beslag. Je leest het goed, houd het spuitmondje in het deeg, zodat het beslag deels in de brownie komt te zitten.

Verdeel de paaseitjes over de brownie. Plaats de brownie in de voorverwarmde oven en bak deze in 35 à 40 minuten gaar.

Als de brownies gaar zijn haal deze uit de oven en laat de brownies volledig afkoelen in de vorm.

Haal de brownie uit de bakvorm en verwijder het bakpapier. Snijd de grote brownie vervolgens in vierkanten of rechthoekige kleinere brownies.