

BROWNIE MET PECANNOTEN



Bereidingstijd
5 min



1 min. 50
600 watt



180 °C
25 min



Rusttijd
30 min

Ingrediënten voor 4 mini personen:

- 180 g pure chocolade
- 150 g boter
- 4 eieren
- 200 g suiker
- 1 snufje zout
- 100 g bloem
- 100 g pecannoten

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Breek de chocolade in stukken en smelt samen met de boter in de **MicroCook Schenkkan 1l** gedurende 1 min 50 sec op 600 watt. Laat 1 min rusten.
3. Klop de eieren met de suiker gedurende 10 sec op met de **DuoChef** op stand II. Voeg het zout en de bloem toe en klop nogmaals 10 sec op stand II.
4. Meng de gesmolten chocolade en boter met de **Soepele Klopper** tot een gladde massa en meng dit voorzichtig onder de inhoud in de **DuoChef**. Voeg tot slot ook de pecannoten toe.
5. Plaats de **Multiflex Rechthoekig** op het koude ovenrooster, giet de ingrediënten erin en laat 25 min bakken op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
6. Laat 30 min rusten alvorens te ontvormen en te serveren.