



## Brownies

### Ingrediënten:

175 gram margarine (let op: in sommige margarines zit melkpoeder, je moet dus echt even op de verpakking kijken als je lactose vrij wilt bakken)  
300 gram pure chocolade (ik gebruik die van de Lidl, die bevat geen lactose)  
400 gram suiker  
3 eieren  
175 gram bloem (Schär Mix C)  
50 gram (iets meer is ook lekker) walnoten

Verwarm de oven voor tot 175 graden (heteluchtoven). Smelt de boter en 125 gram chocolade (ik doe dit in een steelpannetje op laag vuur, au bain marie is waarschijnlijk beter). Als het goed gesmolten is, haal je de pan van het vuur en voeg je de suiker toe. Roer door tot de suiker is opgelost en laat even afkoelen.

Voeg de eieren één voor één toe en klop ze goed door het mengsel. Voeg daarna de bloem toe en roer tot alles is opgelost. Hak de overige 175 gram chocolade en de walnoten in stukken en schep die voorzichtig door het beslag.

Schep het beslag in een vorm (ik gebruik gewoon een springvorm) en bak het 25-30 minuten. De brownies zijn klaar als de bovenkant glanzend is en het beslag gestold. Je kunt dit testen door in het deeg te prikken, maar het mag nog best een klein beetje klef zijn, dat hoort bij brownies.

Laat de plak afkoelen en snij daarna in vierkantjes. Bij een ronde vorm moet je dus de ronde kanten eraf snijden. Die zijn overigens ook erg lekker ;-)

*Dit recept is gebaseerd op het recept voor chocoladebrownies uit "De liefde van de man..." van Liz Wolf-Cohen*