

[www.ALLESKUNNER.be](http://www.ALLESKUNNER.be)

## Recept

vorwerk Thermomix TM5  
de Alleskunner in uw keuken

[info@alleskunner.be](mailto:info@alleskunner.be) tel 050396865



## Brownies met hazelnoten en amandelen



**Ingrediënten:** 130 gr donkere chocolade, 150 gr boter, 300 gr suiker, 4 eieren, 150 gr (spelt)bloem, 15 gr cacao poeder, 2 snuifjes zout, 50 gr hazelnoten, 50 gr amandelnoten, 1/2 zakje bakpoeder, frambozen

- Verwarm de oven op 180 graden
- Boter de vorm indien nodig in (bij siliconen vormen niet nodig)
- Maak de chocolade fijn in de Thermomix: 6 sec/snelheid 10
- Voeg de boter toe in blokjes en smelt 2min/ 50graden/ snelheid 3
- Voeg de suiker en eitjes toe en mek 15sec/ snelheid 4
- Voeg bloem, cacao poeder, bakpoeder en zout toe 20 sec/ snelheid5
- Voeg de amandelnootjes en hazelnoten toe 10 sec/ snelheid 4
- Voeg dit in de vorm, bak 20-25min in de oven, vanbinnen moet de brownies nog een beetje vochtig zijn, test met een satéstokje
- Werk af met de frambozen