

## Blonde Brownies

16 stuks

125 gr boter  
250 gr witte chocolade in stukjes  
4 grote eieren  
1 theelepel zout  
350 gr fijne kristalsuiker  
2 theelepels vanille-extract  
300 gr bloem  
250 gr macadamianoten grof gehakt

Bakblik van 25x20x5 cm bekleed met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 170°
- Laat de chocolade en de boter smelten in de magnetron of au bain Marie.
- Klop in een grote kom de eieren met het zout tot ze een beetje in volume gaan toenemen.
- Doe de suiker en de vanille bij het eimengsel en blijf kloppen tot je een dik, romig mengsel hebt.
- Spatel er eerst het iets afgekoelde chocolademengsel door en vervolgens de bloem en de noten.
- Giet het beslag in de bakvorm en bak de brownies 35 minuten in de oven.
- Laat de brownies 3 tot 5 minuten staan voordat je ze in vierkantjes snijdt.