

Blonde brownies met chocolate chips

12 stukjes

115 gr bloem

½ theelepel bakpoeder

Snufje zout

175 gr fijne witte chocolade in stukjes

115 gr witte basterdsuiker

115 gr boter in blokjes

2 eieren losgeklopt

1 theelepel vanille-essence

175 gr pure chocolate chips

200 gr melkchocolade in stukjes

175 gr ongezouten macadamianoten grof gehakt

Bakblik 20x20 bekleed met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Zeef de bloem, bakpoeder en zout
- Smelt de witte chocolade, boter en basterdsuiker al roerend tot een glad mengsel
- Laat het iets afkoelen en klop dan de eieren en essence erdoor
- Roer het bloemmengsel erdoor en tot slot de chocolate chips
- Spreid het mengsel uit in het bakblik
- Bak de koek in 20-25 minuten gaar
- Zet de vorm op een vuurvaste ondergrond
- Strooi de melkchocolade over de hete koek en zet de vorm nog 1 minuut in de oven om de chocolade te laten smelten
- Smeer de zachte chocolade voorzichtig uit
- Strooi de macadamianoten erover en druk ze zachtjes in de chocolade
- Laat de koek een half uur afkoelen in de vorm en zet hem dan koud weg
- Als de koek helemaal is afgekoeld kun je hem in stukjes snijden