

Brownies met noten en chocolate chips

16 stuks

150 gr pure chocolade, in stukjes
120 ml zonnebloemolie
215 gr lichte rietsuiker
2 eieren
1 theelepel vanille-essence
65 gr zelfrijzend bakmeel
4 eetlepels cacao-poeder
75 gr walnoten of pecannoten, grof gehakt
4 eetlepels chocolate chips (melk)

Bakblik van 19x19 cm bekleed met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Smelt de chocolade au-bain-marie
- Klop de olie, suiker, eieren en essence door elkaar
- Roer de gesmolten chocolade erdoor en klopt alles nog eens goed door
- Zeef het meel en de cacao-poeder erboven en spatel ze erdoor
- Roer de noten en chocolate chips erdoor
- Giet het mengsel in de vorm en spreid het gelijkmatig uit
- Bak de koek in 30-35 minuten tot de bovenkant stevig en knapperig is
- Laat hem in de vorm afkoelen en snijd hem in stukken