

## Brownies met pecannoten

16 stuks

2 eieren

2 theelepels vanille-essence

Snufje zout

175 gr pecannoten grof gehakt

50 gr bloem

50 gr kristalsuiker

120 ml golden syrup

75 gr pure chocolade, in stukjes

40 gr boter

16 halve pecannoten ter garnering

Bakblik van 20 x 20, bekleed met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Klop de eieren met de essence en het zout los
- Vermeng in een andere kom de grof gehakte noten en de bloem
- Breng de suiker met de golden syrup aan de kook
- Roer er van het vuur af de chocolade en boter door met een pollepel en roer totdat beide zijn opgelost en het een glad mengsel is.
- Roer de losgeklopte eieren erdoor
- Spatel tot slot het bloem-notenmengsel erdoor
- Giet het beslag in de vorm en bak het in ca. 35 minuten gaar
- Laat het 10 minuten in de vorm afkoelen en stort het op een taartrooster
- Snijd de nog warme koek in vierkante stukken en druk de halve noten erin