

Brownies

45 stuks

375 gr zachte boter

375 gr pure chocolade van de beste kwaliteit

6 grote eieren

1 eetlepel vanille extract

500 gr fijne kristalsuiker

225 gr bloem

1 theelepel zout

300 gr gehakte walnoten

Bakvorm 33x23x5,5 bekleed met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Laat de boter en de chocolade smelten in een pan met dikke bodem op laag vuur.
- Klop in een kom de eieren net de suiker en vanille extract.
- Meet in een andere kom de bloem af en meng er het zout door.
- Laat het chocolademengsel wanneer het is gesmolten iets afkoelen voordat je het door het ei-suikermengsel klopt.
- Meng dan de noten en de bloem door het mengsel tot je een glad beslag hebt.
- De het beslag in de beklede bakvorm
- Zet de bakvorm ongeveer 25 minuten in de oven. Pas op dat brownies niet te gaar worden.