



Brownie met Limonciòccolat

Ingrediënten:

- *200 gram pure chocolade (min. 75% cacao)*
- *200 ml Limonciòccolat*
- *300 gram roomboter*
- *250 gram suiker*
- *250 gram bruine basterd suiker*
- *300 gram zelfrijzend bakmeel*
- *1 theelepel zout*
- *8 middelgrote eieren*
- *2 eetlepels boter*
- *2 eetlepel bloem*





Bereidingswijze :

Verwarm de oven voor op 175 graden en vet de bakvorm in en bestrooi met bloem. Zet pan op laag vuur met warm water, zorg dat net niet kookt voor (au bain-marie). Neem extra schaal en zet deze in het warme water.

Breek de chocolade in stukken en laat deze smelten met de boter.

Indien het gesmolten is, voeg dan de Limonciòccolat toe en roer regelmatig om. Neem de schaal uit de pan er roer de suiker, basterdsuiker en vanillesuiker door de gesmolten chocolade. Voeg het bakmeel en zout toe en roer dit er goed door, voeg vervolgens de eieren één voor één toe. Belangrijk dat er continue geroerd wordt.

Schep het beslag in de vorm en strijk glad. Plaats middenin de oven en laat in ca. 30-40 minuten gaar bakken. Let op de binnenkant moet smeug blijven. Na de baktijd zijkanten lossnijden en af laten koelen.

