



Valentijn brownies

8 stuks



Eenvoudig

up to 25 Min.



Ingrediënten:

Voor de brownies:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml water
50 g boter of margarine

Voor de lieve woordjes:

100 g witte chocolade
1 doosje Dr. Oetker Letters & Cijfers
Dr. Oetker Chocoladehartjes
Dr. Oetker Suikerhartjes

Extra nodig:

beslagkom
mixer met gardes
steelpan
kommetje/bakje passend op de
steelpan

1 Voorbereiden:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur. Druk de geperforeerde randen van de meegeleverde bakvorm naar beneden.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C

2 Brownies bakken:

Mix de boter tot een romige crème. Voeg de browniemix en 100 ml water toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar.

3 Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de brownievorm.

4 Plaats de brownievorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ca. 40 minuten gaar. De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdt.

5 Laat de brownie volledig afkoelen.





6 Brownies Valentijn versieren:

Als de brownie is afgekoeld kun je deze in 8 stukjes verdelen. Smelt au bain-marie de witte chocolade door op een pan met heet water een schaal te zetten.

- 7** Laat de chocolade rustig smelten en roer goed door. Verdeel de chocolade over de brownies en decoreer deze met de letters, chocolade hartjes en suikerhartjes.

