



# Vegan brownies met notenpasta

6 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de notenpasta:

50 g pinda's  
1 el zonnebloemolie  
50 g cashewnoten

### Voor de brownies:

1 pak Dr. Oetker Vegan Brownies Choco  
50 g margarine (100% plantaardige boter)  
100 ml water

### Als topping:

50 g Pecannoten

### Extra nodig:

keukenmachine  
beslagkom  
mixer met gardes

## 1 Voorbereiden:

Doe alle ingrediënten voor de notenpasta in de keukenmachine en meng tot er een pasta ontstaat.

- 2 Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vouw de geperforeerde randen van de bijgeleverde brownievorm naar buiten.

**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 170 °C**

## 3 Brownies bereiden:

Klop in de beslagkom de margarine los in een kom met de handmixer.

- 4 Voeg de browniemix en het water toe en mix tot een glad beslag.

- 5 Roer de helft van de notenpasta door het browniebeslag.

- 6 Spatel het beslag in de brownievorm en strijk glad.





- 7 Bak de brownies in ca. 45 minuten gaar. Laat even afkoelen.

**Baktijd: 45 Minuten**

- 8 **Topping:**  
Hak de pecannoten grof.

- 9 Verdeel de rest van de notenpasta met de pecannoten over de brownies en geniet.

