



Vegan Brownies

12 porties



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de Vegan Brownies:

135 g pure chocolade
120 ml plantaardige olie (bijv. zonnebloem/arachide)
1 el water
15 ml appelciderazijn (te koop in de supermarkt)
1 tl Dr. Oetker Backin
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma
150 g suiker
135 g Kristalbloem (Koopmans)
135 g gekookte rode bieten (geraspt)
Dr. Oetker Bakspray

Extra nodig:

bakblik 30 cm
bakpapier
steelpan
schaal (voor au bain-marie)

1 Hoe maak je de Vegan Brownies?:

Vet de bakvorm of het cakeblik in met Dr. Oetker Bakspray en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 190 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 2 Smelt de chocolade au bain-marie (in een schaal in een pannetje met heet water).
- 3 Meng in een kom de plantaardige olie met de suiker en het Dr. Oetker Vanille Aroma. Roer dit goed door.
- 4 Meng een el water, 15 ml appelciderazijn en 1 tl Dr. Oetker Backin tot een glad mengsel. Voeg dit mengsel toe aan de beslagkom. Roer het goed door.
- 5 Voeg de geraspte bietjes toe aan het beslag, roer het goed door en voeg de gesmolten chocolade toe.
- 6 Voeg in 2x de patentbloem toe en meng het met een spatel door. Schenkt het Vegan Brownies beslag in de bakvorm.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 7 Bak de Vegan Brownies in circa 35 minuten gaar.

Elektrische oven: 190 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: 40 Minuten

- 8 Laat de Vegan Brownies in de bakvorm afkoelen.

