

Brownie



Ingredienten

Voor een 8-tal brownies:

- 200 gram donkere chocolade 66%
- 150 gram eiwitten
- 30 gram Suiker
- 25 gram bloem
- 300 gram broyage half amandel, half bloedsuiker

Bereiding

Smelt de chocolade

Klop eiwit stijf met de suiker

Meng de bloem met de broyage en spatel dit door het eiwit.

Voeg de gesmolten chocolade eraan toe en giet dit beslag in een ingevette kom.

bak de brownies 40 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C, laat afkoelen op het rooster.

Snij deze in rechthoekjes van +/- 10 cm. x 20 cm.

Serveer met vanille ijs.

Werk eventueel af met kleine toefjes meringue.

Decoreer met plakjes atsina cress voor de groene touch en de smaak.