

Brownie met stout/ yoghurtijs



Ingredienten

Voor de brownie:

- 270 ml stout
- 40 g cacao
- 50 g boter
- 180 g basterdsuiker
- 150 g bloem
- 1 tl bicarbonaat
- 1 ei
- snuifje zout

yoghurtijs:

- 300 ml magere yoghurt
- 150 ml slagroom
- 100 g Suiker
- vanille-extract

Bereiding

Verwarm de stout, cacaopoeder met boter en suiker tot ze gesmolten zijn.

Zeef de bloem de bicarbonaat en het snuifje zout, voeg dat bij het stoutmengsel.

Voeg het ei toe en klop met een garde tot alles gemengd is.

Doe het mengsel in een bakvorm en bak gedurende 14 minuten in de oven op 180 °c.

Meng de yoghurt met het vanille-extract en de suiker. Klop de slagroom half op.

Meng en draai af in een ijsmachine.

Dresseer alles op het bord naar believen.

BIERTIP:

Buffalo Belgian Stout