

Chocoladebrownies met gedroogde cranberry's (16 stukjes)

voorbereidingstijd 30 min / baktijd 25-30

100 g boter, in klontjes
200 g pure chocolade, in stukjes
4 eieren
250 g fijne kristalsuiker
100 g tarwebloem
1 tl bakpoeder
30 g ongezoete cacaopoeder
80 g gedroogde cranberry's
100 g walnoten, in stukjes
poedersuiker om te bestrooien

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bedek een vierkant bakblik van 20 cm met bakpapier.
2. Laat boter en chocolade samen smelten in een hittebestendige kom bovenop een pan met sudderend water. Laat iets afkoelen.
3. Klop met een elektrische handmixer de eieren en suiker samen tot een lichtkleurig mengsel, dik genoeg om een afdruk te maken wanneer je de kloppers optilt.
4. Schep er voorzichtig het chocolademengsel door. Zeef bloem, bakpoeder en cacao samen boven het mengsel en schep alles voorzichtig door elkaar. Meng er ten slotte de cranberry's en walnoten door. Giet het beslag in het bakblik.
5. Bak 25-30 minuten tot de bovenkant een fijn korstje heeft en het binnenste nog lekker zacht is. Serveer warm of koud, bestrooid met wat poedersuiker. Voor het toppunt van luxe kun je er nog een klodder room bij doen.

(Uit: "Bakken met Paul Hollywood" -Paul Hollywood)

Originele bericht is te vinden op mijn blog "Notitie van Lien"©2014
www.notatievanlien.blogspot.com