Spicy brownie



Ingrediënten

500 g

- 8 g bloem
- 10 g boter (om in te vetten)
- 150 g pure chocolade
- 150 g roomboter
- 125 g suiker
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 15 g Bresc Rode peperpuree
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 2 g zout
- 4 eieren

Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175°C. Vet de bakvorm in en bestrooi de bakvorm met bloem. Bekleed de bodem met bakpapier en vet hem in. Breek de chocolade in stukken. Zet een pan op laag vuur en laat de roomboter, suiker en chocolade smelten.
Roer regelmatig door. Haal de pan van het vuur. Roer de rode peper en vanillesuiker door het chocolademengsel. Roer het bakmeel en zout door het chocolademengsel. Voeg de eieren al roerend één voor één toe. Schep het beslag in de vorm en strijk het glad. Zet de ovenschaal in het midden van oven en bak de brownie in 30-35 minuten gaar. Haal de brownie uit de oven als de binnenkant van de brownie smeuïg is. Laat de brownie ongeveer 30 minuten afkoelen. Snijd de zijkanten los, leg een rooster op de vorm, keer om en stort de brownie op het rooster. Verwijder het bakpapier en laat de brownie verder afkoelen. Snijd het in stukken.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000