



Brownies met pecannoten

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

60 gram kokosolie
200 gram extra pure chocolade
75 gram kokosbloesemsuiker
3 eieren
50 gram amandelmeel
5 gram baking soda
100 gram pecannoten

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Brownies met pecannoten

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de kokosolie in een pan. Voeg daar de pure chocolade aan toe. Laat het geheel op laag vuur smelten tot een glad mengsel. Voeg het geheel toe aan een mengkom, als het gesmolten is. Daar voeg je vervolgens de kokosbloesemsuiker aan toe. Meng tot een glad geheel. Als je het geheel hebt gemengd, kun je daar de eieren aan toevoegen. Tot slot voeg je het amandelmeel en de baking soda toe en roer je opnieuw tot het een glad geheel is geworden.

Hak de pecannoten grof en voeg toe aan het chocolademengsel. Roer goed, zodat alles goed verdeeld zit. Doe een bakpapiertje in een brownie- of springvorm. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de vorm. Bak in ongeveer 45 minuten gaar. Laat even goed afkoelen, zodat de brownie mooi uithardt en er geen gesmolten chocolade meer is.

Je kunt nu van deze brownie gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL