



Brownie met witte chocolade en frambozen

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 witte chocolade
50 gram (diepvries) frambozen)



Brownie met witte chocolade en frambozen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de kokosolie in een pannetje met de pure chocolade in blokjes. Zet op het vuur en smelt langzaam tot je een glad geheel hebt. Schenk vervolgens over in de mengkom en voeg daar de kokosbloesemsuiker aan toe. Roer er doorheen totdat het helemaal is opgenomen.

Voeg de eieren toe en doe daarmee hetzelfde. Tot slot meng je ook het amandelmeel en baking soda er doorheen tot je een stevig beslag hebt. Hak de witte chocolade zo grof of fijn als je lekker vindt en roer die als laatste met de frambozen door het mengsel heen.

Vet de springvorm/brownievorm in en verdeel een bakpapiertje over de bodem. Verdeel vervolgens het browniemengsel gelijkmatig over de vorm en bak in 45 minuten gaar. Prik met een satéprikker in de brownie, als die er schoon uitkomt, is de brownie gaar.

Laat even afkoelen in de vorm, voordat je de brownie eruit haalt en aansnijdt.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL