

Salted Caramel Brownie cake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Check deze heerlijk vol van smaak Chocolat Brownie. Besprenkeld met caramel en een vleugje zeezout. Houd jij van deze combi, dan moet je dit recept zeker proberen!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 STUKKEN

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 25 MINUTEN

Benodigdheden:

- 85 gr licht bruine basterdsuiker
- 2 volle eetlepel cacao poeder
- 25 gram olie
- 75 gr margarine of roomboter gesmolten
- 125 gr rijstmeel
- 4 eieren
- 1 vanillesuiker
- 1 bakpoeder
- 1 theel vanille extract
- 75 gram melk chocolade
- 75 gram pure gesmolten chocolade

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 160 C
2. Meng de rijstmeel met de bakpoeder en cacaopoeder en zet op zij
3. Klop in een kom de eieren, basterdsuiker, gesmolten boter, vanillesuiker, extract en de olie met een garde tot een mooi beslagje.
Voeg de gesmolten chocolade toe en klop nog even door
4. Voeg het meelmengsel toe en klop goed door tot je het meel niet meer ziet
5. Giet het beslag in een met bakpapier beklede vorm en bestrooi met een handje pecannoten
6. Bak voor ong 25 min in een voorverwarmde oven op 160C. Check na 20 a 25 min met een satéprikker
7. Til de brownie over naar een taartrooster en laat zoveel mogelijk koelen
8. Neem wat beboegeenpasta of karamelpasta in een schaalje er roer deze goed los. Besprenkel met behulp van een lepel de karamel over de browniecake. Strooi er wat Keltische zeezout op en klaar is je Salted caramel brownie

Notities: