

Brownies met olijfolie

Wist je dat je olijfolie kunt gebruiken om brownies te maken? Het maakt het zoete baksel net iets smeùiger! De stukjes pistache zorgen voor een lekkere crunch.

Menugang:	Bakrecepten
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	60 minuten

Wist je dat je olijfolie kunt gebruiken om brownies te maken? Het maakt het zoete baksel net iets smeùiger! De stukjes pistache zorgen voor een lekkere crunch.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius. Bekleed een bakvorm met bakpapier.
2. Zeef het meel, cacaopoeder, bakpoeder en zout door elkaar.
3. Hak de chocolade fijn. Doe het met de olijfolie in een steelpan op laag vuur. Roer tot de chocolade gesmolten is. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Klop de suiker erdoor tot het een pasta vormt. Klop er dan één voor één de eieren door. Nadat je de eieren erdoor hebt geklopt kun je de vanille toevoegen en als laatste de beste olijfolie.
5. Klop de droge ingrediënten samen met de natte ingrediënten. Mix het beslag niet te veel, stop met mixen als je geen droge ingrediënten meer ziet.
6. Hak de pistachenoten fijn, meng ze samen met de chocoladestukjes door het beslag.
7. Spreid het beslag in de bakvorm. Bak het 30 minuten in de voorverwarmde oven. Laat het volledig afkoelen alvorens het in vierkantjes te snijden.

Ingrediënten

- 30 gram bloem voor alle doeleinden
- 30 gram cacaopoeder
- ¼ tl bakpoeder
- 2 eieren
- 60 ml Neolea extra vergine olijfolie
- 140 gram pure chocolade
- 190 gram suiker
- 20 gram pistachenoten
- 20 gram pure chocoladestukjes
- Een snufje Neolea Puur zeezout

accessoires

- Bakvorm