



## Recept Brownie met Frambozen & Toffee

Fruit, snoep en chocolade in één.. kan het nog lekkerder? In deze brownie met versiering van deco melts en fudge blokjes komt het allemaal bij elkaar.

## Boodschappenlijstje



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,27



PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20  
x 7,5cm

SQR083  
€ 13,68



FunCakes Deco Melts -Toffeesmaak-  
250g

F25310  
€ 3,90



FunCakes Deco Melts -  
Frambozensmaak- 250g

F25315  
€ 3,90



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100  
€ 2,68



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525  
€ 7,18

Overige benodigdheden:

- 160 gram eieren
- 70 gram ongezoeten roomboter
- 135 ml water
- Magnetronbestendige schaal

### **Stap 1: Brownie bakken**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 640 gram FunCakes bakmix voor Brownies, 160 gram eieren, 70 gram boter en 135 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik met het beslag en bak in de voorverwarmde oven gaar in 45 minuten.

### **Stap 2: Brownie versieren**

Smelt de frambozen en toffee deco melts zoals aangegeven op de verpakking en doe dit in spuitzakken. Knip het puntje af en drizzle over de brownie. Versier met de fudge blokjes.