

# de leukste taarten shop



## Recept Winter Brownie Bars

Brownie bars zijn leuke feest traktaties! Deze mini varianten zijn gedecoreerd met glazuur en winter strooisels. Je kunt de brownie bars in elk thema versieren door gebruik te maken van één van de vele strooisels uit onze shop.

## Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100  
€ 3,25



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1kg

F10525  
€ 8,95

# de leukste taarten shop

Overige benodigheden voor mini brownie bars:

- 4 eieren
- 80 gram boter
- 160 ml water

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 750 gram FunCakes mix voor Brownies, eieren, boter en 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 in ongeveer 50 minuten (dit kan per oven verschillen). Laat de brownie afkoelen op een rooster.

Je kunt de brownie in 9 vierkanten snijden, en elk vierkant snijd je vervolgens door de helft. Zo heb je 18 rechthoekige brownie bars. Leg de bars op een rooster. Verwarm de pot FunCakes Dip 'n Drip White in de magnetron zoals is aangegeven op de verpakking. Giet dit in een spuitzak en knip een klein puntje van de spuitzak. Maak met het glazuur een zigzaggende beweging over de brownies. Strooi gelijk de strooisels over het glazuur.

Tip: je kunt de mini brownie bars in elk thema versieren. De glazuur kun je een kleurtje geven en versieren met strooisels in het thema van het feest.