

## **Chocolade brownies**

### **Nodig**

*100 gram bloem*  
*1 zakje bakpoeder (20 gram)*  
*300 gram suiker*  
*2 zakjes vanillesuiker*  
*4 eieren*  
*225 gram boter*  
*75 gram cacaopoeder*  
*225 gram donkere chocolade*

### **Bereiding**

Klop de eieren en de suiker tot een schuimige massa.

Zeef de meel + bakpoeder + cacaopoeder .

Smelt de boter en meng met het ei-suiker mengsel.

Voeg het meel toe en meng KORT.

Voeg de gesmolten chocolade toe.

Giet het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm en bak in 25-30 minuten bij 180 graden.

Laat afkoelen en snij in rechthoekige blokjes.