

Ingrediënten voor 6 personen

150 gram boter 150 gram suiker
1 pakje monchou (200 gram) 100
gram poedersuiker 2 theelepels
vanille aroma 130 gram bloem 70
gram cacaopoeder halve
theelepel zout 2 eieren 1 pak
oreo koekjes (170 gram)

Tijd: 30-60 min.

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Brownie met oreocookies

Omdat ik gek ben op de combi van chocolade en roomkaas, is dit wel een hele lekkere en verrassende combi.

Vorbereiding

Begin met het voorverwarmen van de oven op 180 graden. Smelt daarna de boter in een pannetje en voeg dan ook de suiker toe. Breng het aan de kook en kook het voor ongeveer 1 minuut. Haal dan het pannetje van het vuur en zet hem even opzij. Pak dan een grote kom en voeg daar de eieren aan toe. Roer de eieren door elkaar en voeg dan ook de gesmolten boter met suiker toe. Roer dit goed door elkaar. Voeg dan ook de bloem, het zout en de cacao toe. Mix dit allemaal weer goed door elkaar.

Bereidingswijze

Breek de oreo koekjes in kleine stukjes en roer deze ook door het cacao mengsel. Meng in een andere kom de monchou met het poedersuiker en de vanille-aroma luchtig door. Vet een kleine bakvorm in met bijvoorbeeld een bakspray of boter. Giet dan de helft van het cacao/oreo-mengsel over de bodem. Daar overheen het monchou-mengsel en dan de andere helft van het cacao/oreo-mengsel. Je kan eventueel met een vork de bovenste laag een beetje doorroeren zodat het witte en bruine door elkaar heen loopt. de brownie kan nu voor 30 min de oven in.

