






FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



INGREDIËNTEN

225 gr boter
100 gr pure chocolade eitjes
315 gr suiker
125 gr bloem
25 gr cacao poeder
100 gr pecannoten
4 eieren
Extra chocolade eitjes voor de topping
Snufje zout
Bakpapier

PAASEIEREN BROWNIE

 **Dessert**
 **6 personen**
 **40 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Laat de eitjes samen met de boter au bain-marie smelten. (kom boven een pannetje met een laagje water)
3. Klop de eieren luchtig. Voeg de bloem, suiker, zout en cacao poeder toe. Meng goed.
4. Voeg de chocola aan het beslag toe en roer met een spatel.
5. Doe wat bakpapier in een bakvorm en stort het browniebeslag in de vorm.
6. Hak de pecannoten grof en sprenkel over de brownie. Snijd de paaseieren over de rand door de helft en leg met de bolle kant naar boven op het beslag.
7. Zet de brownie voor ongeveer 25 minuten in de oven.