

Chocolate Brownie

uit de magnetron

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

15 minuten

Benodigheden

Magnetron

Ingrediënten

- 150 g boter
- 200 g suiker
- 70 g cacaopoeder
- 1 tl vanille extract
- 2 eieren
- 100 g bloem
- snufje zout

Bereidingswijze

1. Doe de boter in de kom en smelt deze in de magnetron op 600W in 30-40 seconden.
2. Voeg achtereenvolgens al kloppend met de garde de suiker, het cacaopoeder en het vanille-extract aan de boter toe.
3. Voeg de eieren al kloppend toe. Voeg het tweede ei pas toe als het eerste volledig is opgenomen.
4. Voeg tot slot de bloem en het zout al kloppend toe.
5. Vet de ovenschaal of bakvorm in met wat boter en doe er het beslag in.
6. Zet de schaal 4 tot 5 minuten op 1000W in de magnetron.

Opmaken en serveren

Laat de brownie 5-10 minuten afkoelen voor het serveren.