



Hartjesbrownies met granaatappelpitten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram roomboter (uit de koelkast)

200 gram pure chocolade

4 eieren

200 gram suiker

1 granaatappel

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Beboter een rechthoekige bakvorm.
- 3.** Smelt in een steelpan de boter (in blokjes gesneden) met de chocolade (in stukjes gebroken) op een heel laag vuur.
- 4.** Splits de eieren. Klop in één kom de eiwitten stijf en klop in een andere kom de dooiers met de suiker tot een crèmige massa. Roer het gesmolten chocolademengsel door de eierdooiers.
- 5.** Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed. Spatel er vervolgens heel voorzichtig de eiwitten door.
- 6.** Giet het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad. Zet 20 à 25 minuten in de oven.
- 7.** Laat de browniecake afkoelen en haal uit de vorm.
- 8.** Snij er met een hartjeskoekjesvorm 8 hartjes uit.
- 9.** Haal de pitjes uit de granaatappel en schik ze op de hartvormige brownies.