



Pumpkin brownie

🕒 25 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 200 g pompoenblokjes
- 🇨🇦🇺🇸 3 eieren
- 🇨🇦🇺🇸 180 g suiker
- 🇨🇦🇺🇸 120 g zachte roomboter
- 🇨🇦🇺🇸 100 g pure chocolade
- 🇨🇦🇺🇸 2 el cacao poeder
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl koek en speculaaskruiden
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl bakpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 zout
- 🇨🇦🇺🇸 100 g bloem

MATERIAAL: ovenschaal of brownie vorm, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pompoenblokjes circa 10 minuten totdat ze zacht zijn.
2. Stamp de pompoen tot puree (of doe dit met een staafmixer) en laat de pompoenpuree goed afkoelen.
3. Klop de boter en de suiker.
4. Als dit goed gemengd is, voeg je 1 voor 1 de eieren toe.
5. Daarna kan de bloem, bakpoeder en de zout erbij.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Smelt de chocolade en meng de gesmolten chocolade, cacao poeder, de pompoenpuree en koekkruiden door de rest van het beslag.
8. Vet een ovenschaal of brownie vorm in. Schep het beslag in de ovenschaal/brownie vorm.
9. Bak de pompoen brownie ongeveer 45 minuten in de oven.
10. Prik met een sateprikker in de brownie, als de prikker er droog uitkomt is de brownie klaar.
11. Laat hem een beetje afkoelen en snijd de brownie in blokjes.



Bron: lekkerensimpel.com