



BROWNIES



Ingrediënten (voor 15 brownies):

- 250 g ontpitte dadels
- 250 g [verse appelmoes](#)
- 75 g zuiver cacaopoeder
- 1 buisje vanille essence
- 3 eieren
- 150 g amandelmeel
- een theelepel bakpoeder
- 100 g hazelnoten
- een klein doosje frambozen
- Sukrin Melis (bloemsuikervervanger)



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Week de dadels 10 minuten in een bak met heet water.
- Mix daarna de geweekte dadels samen met de appelmoes zo fijn mogelijk.
- Meng het cacaopoeder en de vanille-essence erdoor.
- Voeg vervolgens het amandelmeel en bakpoeder toe en meng goed.
- Hak de hazelnoten grof en meng onder het beslag.
- Neem een bakvorm, bekleed met bakpapier en giet het beslag erin.
- Zet de brownies 45 minuten in een voorverwamde oven op 180 °C (maar dek de brownies de laatste 25 minuten af met aluminiumfolie zodat de bovenkant niet te donker wordt).
- Haal de bakplaat uit de oven, laat afkoelen en snij de brownies koek in vierkantjes.
- Bestrooi met wat Sukrin Melis en versier met enkele framboosjes.
- Je kan de brownies max. 5 dagen bewaren in een afgesloten doos of je kan ze ook invriezen.