



## KNUTSELIDEE

Nr. 104.863 - BROWNIES

MOEILYKHEIDSGRAAD: *makkelijk* BENODIGDE TIJD: ca. 0,5 uur



 **Aduis.**

# Brownies Geschenk in een pot

Een bakmix in een pot is altijd een creatief geschenk voor onze dierbaren. Hier hebben wij voor jullie ons ultieme brownierecept voor een 500 ml weckfles.

Mooi verpakt met een fraai etiket (op pagina 2, om uit te printen), is de bakmix ook een geweldig last minute geschenk, met dingen die je bijna altijd in huis hebt.

## Ingrediënten:

- ♥ 60 G TARWEMEEL
- ♥ 50 G CACAPOEDER
- ♥ 1 SNUFJE ZOUT
- ♥ 1/2 THEELEPEL BAKPOEDER
- ♥ 40 G GEMALEN AMANDELEN
- ♥ 50 G SUIKER (BRUIN)
- ♥ 50 G SUIKER (WIT)
- ♥ 10 G GEMALEN AMANDELEN
- ♥ 50 - 100 G CHOCOLADEDRUPPELS

## Materiaal:

- ♥ WECKFLES 500 ML MET GLAZEN DEKSEL, RUBBEREN RING WECK EN KLEMMEN
- ♥ PRINTER OF EIGEN ETIKET
- ♥ KOORD OF LINTEN

## Handig:

- ♥ TRECHTER, WEEGSCHAAL, LEPEL
- ♥ SCHAAR, LIJM
- ♥ PERFORATOR

# Werkwijze:

- ♥ Breng de verschillende lagen ingrediënten voorzichtig in de glazen aan. Zorg ervoor dat de lagen netjes recht zijn.

De beste manier om dit te doen is met behulp van een trechter en een lepel. Je kunt ook de fles VOORZICHTIG na elke laag op tafel tikken, zodat de lagen bijzonder glad worden.

- ♥ Als je alle lagen netjes in de fles gevuld hebt, sluit je de fles!

- ♥ Print nu de etiketten uit, plak de voor- en achterkant samen, maak je er met de perforator een gat in en bevestig ze met een mooi lint of koord aan de fles!

**BROWNIES**

BROWNIES

## Werkwijze:

Meng de bakmix met 100 g gesmolten boter en 2 geklopte eieren en bak het in een klein, ingevet bakblik (ca. 20 x 20 cm) gedurende 25 minuten op 180°C!  
#lekkerbekjes

## Werkwijze:

Meng de bakmix met 100 g gesmolten boter en 2 geklopte eieren en bak het in een klein, ingevet bakblik (ca. 20 x 20 cm) gedurende 25 minuten op 180°C!  
#lekkerbekjes