



# Pindakaas brownies



## INGREDIËNTEN

Voor 16 brownies:

- 130 g zelfrijzende bloem
- 75 g cacaopoeder
- 125 g zoetstof op basis van tagatose
- 230 g boter
- 3 eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 50 g pindakaas (naturel)

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160°C.

Smelt de boter in de microgolf of in een pannetje op het vuur. Laat wat afkoelen.

Zeef de bloem en de cacao samen in een kom. Voeg eventueel een snuifje zout toe.

Meng met een garde tot een egaal geheel.

Doe de zoetstof in een grote kom en voeg de eieren toe. Klop los met een garde. Voeg ook de gesmolten boter toe en het vanille-extract.

Meng tot een egaal geheel.

Voeg dan de kom met de zoetstof bij de bloem en meng met een spatel tot een homogeen mengsel.

Verdeel het deeg over een vierkante bakvorm bekleed met bakpapier. Strijk het deeg glad.

Verdeel kleine hoopjes pindakaas over de bovenkant en maak met een mes kleine swirls aan de oppervlakte om een mooi patroon te maken.

Bak in de oven gedurende 25-30 minuten.

Als je de bakvorm lichtjes schudt, zou het deeg niet meer mogen bewegen.

Laat de brownie op kamertemperatuur komen en geniet!

✓ 199 kcal  
-16 g  
suiker\*

PER PORTIE

\*t.o.v. een  
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. ZOETSTOFFEN .eu