



Desserten

Overige

## **Brownie met karamel en zeezout**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de brownie**

200 gram pure chocolade  
180 gram boter (ongezouten)  
3 eetlepels bloem  
100 gram suiker  
boter (om in te vetten)  
grof zeezout  
6 eieren

#### **Voor de caramél**

4 eetlepels bruine suiker (donkerbruine)  
1 blik gecondenseerde melk  
60 gram boter  
snuifje zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een vierkanten bakblik in.

Smelt de chocolade met de boter au bain marie. Haal de kom van het vuur en voeg de suiker toe. Roer goed door. Mix er één voor één de eieren door. Roer de bloem door het beslag.

Giet het beslag in het blik en bak ongeveer 20 minuten. Laat de brownie afkoelen.

Smelt voor de caramél de boter in een pannetje. Voeg de suiker en zout toe en roer snel door elkaar. Voeg de gecondenseerde melk toe en roer tot er een egale, lichtbruine kleur ontstaat. Blijf roeren tot het begint te koken en dikker wordt. Zet het vuur uit.

Snij de afgekoelde brownie in porties. Giet de caramél over de brownie, smeer uit en bestrooi met het zeezout.

## Keukenbenodigdheden

Oven

