

Brownies met Walnoten

16 stukken



eenvoudig

tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

1 bereiding voor Dr. Oetker
Brownies
100 ml zonnebloemolie
3 eieren
50 ml water
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
100 g walnoten

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Bereid de Brownies zoals aangegeven op de verpakking. Voeg de 100g walnoten toe en meng met een klopper. Giet het deeg in de bakvorm en strooi er chocoladeschaafsel over. Zet de vorm in de oven en laat ca. 40 min. bakken.

Elektrisch 160 °C // Hetelucht: 140 °C // Baktijd: ongeveer 40 min.
- 3 Prik ter controle met een mespunt in het midden van de brownie. Blijft het deeg er lichtjes aan kleven, dan is de brownie klaar! Is het deeg nog altijd vloeibaar, bak dan nog enkele minuten verder.
- 4 Laat de brownie afkoelen. Strooi daarna de inhoud van een zakje Dr. Oetker Vanillesuiker over de brownie voor een zachte vanilietoets.