

# SJOKOLADE FUDGE BROWNIES



**TRIED & TESTED**  
By Food lovers recipes



## SJOKOLADE FUDGE BROWNIES

250 g botter of margarien

30 ml kook olie

500 g fyn suiker( caster sugar)

4 eiers

20 ml vanilla essence

250 ml (140 g) koekmeel

250 ml kakao

1/2 tl sout

Verhit oond op 175 grade C

Spuit brownie pan met spray en cook. Hou eenkant.

Smelt botter/margarien in mikrogolf, meng met fyn suiker en olie met whisk in 2 l bak. Meng goed vir so 1 min met whisk. Voeg eiers en vanilla by en meng goed vir so 1 min. Voeg by meel, kakao en sout. Vou in tot alles nat is moet nie te veel meng nie.

Gooi deeg in pan en maak gelyk. Bak 25 – 35 min of as die middel nie meer jiggle nie. Haal uit dit sal nog verder bak in warm pan. Laat afkoel en sny in blokkies. Moet kraak bo op as jy dit sny.

Resep en foto Meisie Van Der Colff

Aanpassing deur Meyer Combrinck:

Lekker was nog nooit sleg nie!

Basiese Brownie resep van Meisie Van Der Colff, maar ek het 'n paar variasies van my eie aangebring:

500 g BRUINSuiker in blender fyner gemaak ipv gewone wit strooi suiker.

5 ml ekstra caramel essence, by nat bestanddele.

100 ml pangebreaide fyn klapper saam droë bestanddele, braai tot ligbruin van kleur.

100 ml gebreekte rou pekanneute, dan goed pangebraai met so  $\frac{1}{4}$  teelepel Mixed Spice, gooi dan uit in bakkie om af te koel, gooi dan so 20 ml Maple Syrup oor warm neute en meng goed. Gooi neute heel laaste oor beslag.

So  $\frac{1}{4}$  teelepel vars gemaalde 3-kleur korrelpeper by droë bestanddele

Die res van metode volg ek.

Dankie vir hierdie juweel-resep Meisie!

Tweede foto en Blondies: Meyer Combrinck

Hierdie is Meisie Van Der Colff se immergewilde Brownie resep, MAAR die 250ml kakao is vervang met 250ml vlapoeier, en gebak vir so 45min.

Wat sal ons hierdie kakao-lose Brownies noem? Ek het gedink aan Whiteys, maar dis darem net té geel, hehehe





Foto: Kristie Townsend

Kristie Townsend: Ek het gister Meisie Van Der Colff se brownie resep gemaak en die resep verdubbel en die volgende bygesit:

250 ml caramel spread

150 ml melted chocolate

150 ml Cocoa powder

Moes langer in die oond bak vir 1H en 30M