



AVOCADO-BROWNIES



INGREDIËNTEN

- 2 avocado's
- 2 eieren
- 2 theelepels vanille-extract
- 75 g pure chocolade
- 100 g cacaopoeder
- 50 g suiker
- 1/2 theelepel bakpoeder
- een snuifje zout



RECEPT

01

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een bakblik in met wat boter, of gebruik bakpapier. Haal het vruchtvlees uit de avocado's en mix het fijn.





Voeg de eieren en het vanille-extract toe. Smelt de chocolade au bain marie en voeg die eveneens toe. Meng goed.

02

03

Voeg nu het cacaopoeder, de suiker, het zout en het bakpoeder toe. Meng alles tot een gladde, stevige massa. Als de massa te dik is kan je eventueel een beetje water toevoegen.



Schep het mengsel in een bakblik en strijk het mooi plat.

04

05

Zet het geheel gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.



SMAKELIJK!

