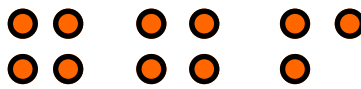


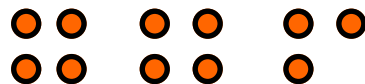
# Brownie





**Klaar ?**

**SMAKELIJK !!!**

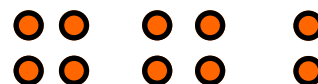
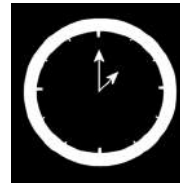


## Ingrediënten

- 200 g boter
- 200 g chocolade
- 4 eieren
- 200 g basterdsuiker
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 200 g walnoten

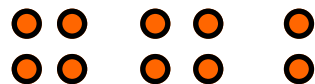
## Kookmateriaal

- Oven en ovenwanten
- Bakvorm
- Steelpan
- Mengkom
- Schaaltje
- Zeef
- Notenkraker
- Pottenlikker
- Vork, mes, lepel
- Bakpapier
- Plastic zakjes



Stop de brownie in de oven  
(30-40 minuutjes op 180 graden).  
Prik in de brownie om te kijken of hij klaar  
is.

Haal de brownie uit de oven.  
Hij is klaar!



Ingrediënten voor 20 kleuters.



Weeg de boter af.  
Snijd de boter in blokjes.  
Doe de boter in de steelpan.



Leg een vel bakpapier in de bakvorm.  
Zorg dat hij helemaal bedekt is.



Schep het beslag op het bakpapier.  
Strijk het glad.



Breek 200 gram (1 grote lat) chocolade boven de pan in stukjes.

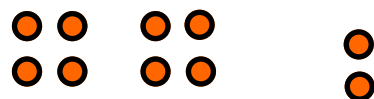


Zet de pan op een heel zacht vuurtje.  
Laat de chocolade samen  
met de boter smelten.

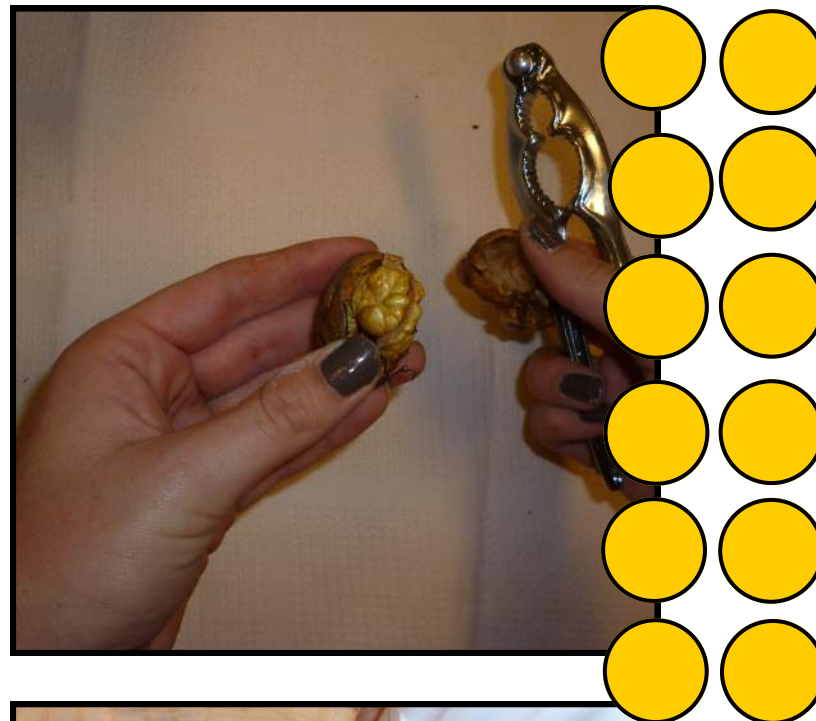




Roer de noten door het  
chocolademengsel.



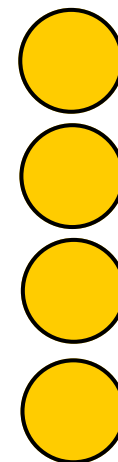
Breek de 4 eieren boven de kom.



Klop de eieren op met een vork.



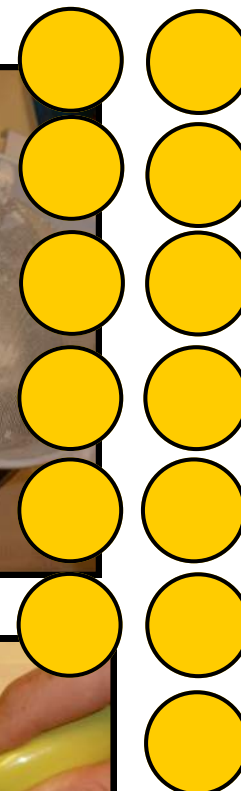
Kraak 12 mooie noten.  
Leg ze in een handdoek.



Plet de nootjes door er met een hard  
voorwerp op te slaan.



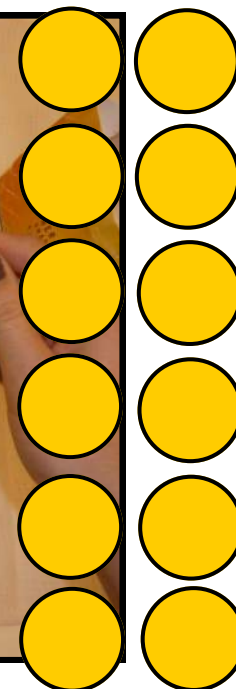
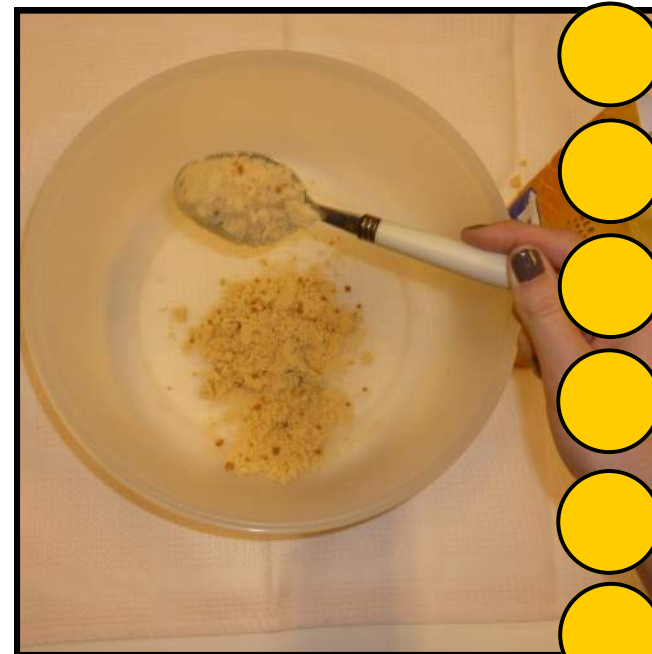
Neem 12 lepels basterdsuiker.



Meng de basterdsuiker met de eieren.



Doe 13 lepels bakmeel in een zeef .  
Schud de zeef heen en weer.  
Zo komt het meel in het  
chocolademengsel.



Roer het bakmeel in het  
chocolademengsel.



Roer de chocoladeboter erdoor.  
(De leerkracht houdt de pan vast,  
de kleuter roert).

