

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Vouw de zijkanten van de bijgeleverde bakvorm uit het **Dr. Oetker Brownies Choco (1 pak)** naar beneden.

Zorg er voor dat de **boter (50 g)** op kamertemperatuur komt. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 175°C).

2. Browniebeslag maken

Klop met de mixer de boter los in een beslagkom.

Voeg de **browniemix (1 pak, Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (100 ml)** toe en mix 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag.

Spatel tot slot ook de **chocolate chips (1 zakje)** door het browniebeslag.

3. Double chocolate brownies bakken

Spatel het beslag in de bakvorm en bak de double chocolate brownies in ongeveer 35 tot 40 minuten gaar in de oven. De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt en de binnenkant nog licht vochtig is. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdt.

