Juf & meester cadeau - Brownie in een pot

Ingrediënten

120 g (gram) Cacaopoeder
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
85 g (gram) Bloem
0.25 tl (theelepels) Zout
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
190 g (gram) Boter
4 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Weckpot (450-500 ml)
Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Pan
Mixer met gardes
Glasmarker

1. Weckpot vullen

Weeg alle ingrediënten af en doe deze laag voor laag in de pot. Sluit af met de chocolade chips. Sluit de pot af met het deksel.

Versier de pot met de glasmarker met een tekst. Print het recept uit en hang deze aan de pot.

2. Brownie bakken

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bestrijk de bakvorm met boter of bakspray. Bestuif de vorm vervolgens met wat bloem en bekleed evtueel de bodem met bakpapier.

Smelt de **boter (190 g)** in een pannetje. (Let op! De boter mag niet te heet worden/koken.) Laat de boter iets afkoelen.

Klop de **eieren (4 stuks) met een mixer** luchtig op. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Mix de boter door de eieren. Voeg vervolgens de inhoud van de pot (**cacao (120 g)**, **suiker (200 g)**, **bloem (85 g), chocolate chips** en het **zout (0,25 tl)**) toe. Mix tot een samenhangend geheel.

Stort het beslag in de bakvorm. Bak de brownie in 25-30 minuten gaar.

Laat de brownie afkoelen in de vorm.

1. Weckpot vullen

Weeg alle ingrediënten af en doe deze laag voor laag in de pot. Sluit af met de chocolade chips. Sluit de pot af met het deksel.

Versier de pot met de glasmarker met een tekst. Print het recept uit en hang deze aan de pot.

2. Brownie bakken

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bestrijk de bakvorm met boter of bakspray. Bestuif de vorm vervolgens met wat bloem en bekleed evtueel de bodem met bakpapier.

Smelt de **boter (190 g)** in een pannetje. (Let op! De boter mag niet te heet worden/koken.) Laat de boter iets afkoelen.

Klop de **eieren (4 stuks) met een mixer** luchtig op. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Mix de boter door de eieren. Voeg vervolgens de inhoud van de pot (**cacao (120 g)**, **suiker (200 g)**, **bloem (85 g), chocolate chips** en het **zout (0,25 tl))** toe. Mix tot een samenhangend geheel.

Stort het beslag in de bakvorm. Bak de brownie in 25-30 minuten gaar.

Laat de brownie afkoelen in de vorm.