# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

**Brownies met dulce de leche van Miljuschka**

Nodig:

140 gram roomboter, in kleine stukjes gesneden

180 gram pure chocola, fijn gesneden

130 gram suiker

80 gram bruine basterdsuiker

2 grote eieren

1 grote eidooier

1 tl vanille extract

60 gram zelfrijzend bakmeel

½ theelepel zout

1 blikje dulce de leche of gecondenseerde melk

*Benodigdheden*

Bakblik van 20 x 20 cm vierkant

Bakpapier

Bereiding:

Neem een bakblik van 20 x 20 cm, vet licht in en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 175˚C. Zet het bakblik apart. Doe de boter en de chocola bij elkaar in een kom en smelt deze au bain marie tot het gesmolten is en glad. Haal van het vuur en laat iets afkoelen. Voeg de kristalsuiker en de basterdsuiker bij elkaar en klop het door elkaar. Het mengsel zal wat korrelig zijn. Klop de eieren en de eidooier er een voor een door en voeg de vanille toe. Klop flink voor ongeveer 1 minuut. Voeg nu de afgekoelde chocola toe en vouw dit door het beslag heen. Roer het bakmeel en het zout erdoor. Verdeel het beslag in het klaarstaande bakblik. Je gaat nu de dulce de leche toevoegen aan het beslag. Is de dulce de leche te dik, verwarm dan een beetje in een pannetje om het wat dunner te maken zodat het beter mengt. Schep nu een aantal flinke eetlepels van de dulce de leche over het beslag. Neem een satéprikker en swirl hiermee door het beslag zodat je een mooi patroon krijgt aan de bovenkant. Bak de brownies in de oven voor ongeveer 25-35 minuten of tot de zijkanten stevig zijn. Het midden mag nog een beetje vochtig zijn maar niet te zacht. Laat de brownies goed afkoelen voor je ze aansnijdt. Dan zijn ze het lekkerste. Snij in 16 stukken.

Notes

Heb je geen blikje dulce de leche? Dit maak je eenvoudig door een blikje gecondenseerde melk in heet water rustig te koken voor 3 uur. Haal voor je het blikje in het water doet het etiket eraf. Zorg dat het blikje onder water blijft staan tijdens het koken en laat het rustig pruttelen. Het hoeft niet hard te koken. Na drie uur haal je het blikje uit het water, laat afkoelen voor je het opent