



Ube brownies met witte chocolade

Zin in een brownie met een verrassende twist? Deze heerlijke ube brownies met witte chocolade combineren de unieke, lichtzoete smaak van ube met de romige zachtheid van witte chocolade. Door de paarse kleur een echte eyecatcher. Perfect voor wie eens iets anders wil bakken!

Boodschappenlijstje



Big Moca Poudre d'Ube 100g

BM801
14,03 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
9,25 €



Wilton Recipe Right Brownie/Moule
Carré 20x20cm

03-0-0038
6,39 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
25x25cm pk/50

F83460
3,95 €

Ingrediënten

- 3 eetlepels Big Moca Ube
- 200 g FunCakes Chocolade Melts Wit
- 120 g boter
- 150 g suiker
- 3 eieren
- 160 g bloem

Benodigdheden

- Wilton Recipe Right Vierkante Bakvorm 20x20cm
- FunCakes Bakpapier Vellen 25x25cm pk/50

Stap 1: Maak het ube mengsel

Smelt 150g van de witte chocolade melts van FunCakes volgens de aanwijzingen op de verpakking, samen met de boter. Roer het ube poeder van Big Moca er doorheen.

Stap 2: Maak de rest van het beslag

Mix de eieren en suiker samen tot ze wit zijn. Voeg het ube mengsel eraan toe en spatel er doorheen tot een samenhangend geheel. Voeg nu de bloem en de overige witte chocolade melts toe en spatel tot een samenhangend geheel.

Stap 3: Bak de ube brownie

Giet het beslag in de met bakpapier bekleedde bakvorm van Wilton. Bak de ube brownie 22-25 minuten op 170°C.

Laat hem volledig afkoelen voor je hem aansnijdt.

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Big Moca.