



⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

 16 personen



- 180 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 150 gram gele basterdsuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- Kwart theelepel suiker;
- 170 gram patentbloem;
- 100 gram Brand New Cake salted caramel;
- Bakpapier;
- Bakspray;
- Vierkante bakvorm 20 x 20 centimeter.

- 50 gram ongezouten roomboter;
- 3 eieren, maat L.





Het maken van het beslag:

1. Smelt de ongezoeten roomboter samen met de pure chocolade in de magnetron.
2. Meng de gesmolten boter en chocolade door elkaar heen.
3. Laat het mengsel kort afkoelen.
4. Meng met een garde de suiker, de eieren en het vanille extract door het mengsel heen.
5. Spatel het bloem door het mengsel heen.
6. Smelt de salted caramel en roer dit gelijk daarna door het beslag heen.

Het bakken van de brownie:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Vet met de bakspray de bakvorm in.
3. Bekleed de vorm ook met bakpapier.
4. Giet het beslag in de vorm.
5. Bak de brownie gedurende 20 minuten gaar.
Tip! De brownie is gaar als je er met een prikker in gaat en deze er droog uit komt.
6. Laat de brownie minimaal 2 uur afkoelen alvorens je hem aansnijdt.
7. Snijd de brownie in stukken.
8. Smelt wat extra salted caramel en doe dit in een spuitzak.
9. Knip het puntje van de spuitzak af en decoreer de brownies hiermee.
10. **Tip!** Je kunt eventueel zelfs nog wat caramelblokjes over de brownies heen strooien. Lekker hoor! Daarna kun je de brownies lekker gaan nuttigen, enjoy!

Handige informatie

Bekijk ook onze andere brownie recepten!

Met brownies kun je allerlei verschillende kanten op, wij hebben dan ook diverse uiteenlopende brownies recepten op ons blog staan. Vind jij het leuk om brownies te bakken? Dan vind je het vast en zeker ook leuk om onze andere brownie recepten uit te proberen. Maak bijvoorbeeld heerlijke [nutella brownies](#) of [rocky road brownies](#). Heb je trouwens al eens gehoord van [red velvet brownies](#)? Die zijn echt onwijs lekker. Zo hebben wij wel meer brownies recepten die echt het proberen waard zijn. [Bekijk al onze brownies recepten hier!](#)

Deel jouw salted caramel brownies met ons!

Heb jij met dit recept salted caramel brownies gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden.



Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Geel 750gr (Art.nr.: DH81)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Taartpan PME Vierkant 20x20x10cm (Art.nr.: SQR0841)
- 1 × Caramel Zeezout 110 gram (Art.nr.: CZ003)

