



⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

 16 personen



Ben jij dol op Milka chocolade én brownies? Dan moet je echt eens dit Milka brownies recept uitproberen! Deze brownies zijn dé perfecte snack tijdens een avondje thuis voor de buis, als traktatie op een verjaardag of ander feestje of gewoon als tussendoortje. Met dit Milka brownies recept scoor je gegarandeerd punten bij iedere chocolade fanaat. Wil jij zelf ook deze heerlijke Milka brownies maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

- 250 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- 200 gram kristalsuiker;
- 100 gram patentbloem;
- 20 gram cacaopoeder;
- Snufje zout;
- 1 theelepel vanille bourbon pasta;
- Bakvorm vierkant 20 x 20 centimeter;
- Bakpapier.

- 170 gram ongezoeten roomboter;
- 150 gram Milka Hazelnootpasta;
- 3 eieren, maat L;
- 100 gram Milka chocoladereep (wij gebruikten die met hazelnootjes erin).





Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Smelt de ongezoeten roomboter in een steelpannetje.
3. Roer de chocolade callets erdoorheen, totdat ze volledig zijn gesmolten.
4. Laat het chocolade mengsel even afkoelen.
5. Meng de eieren, chocolade pasta, vanille bourbon en het chocolade mengsel met een garde door elkaar heen.
6. Mix in circa 3 minuten de bloem, cacaopoeder, zout en suiker door het mengsel heen.
7. Breek de Milka chocoladereep in stukjes.
8. Spatel de stukjes chocolade door het beslag heen.
9. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
10. Giet het beslag in de bakvorm.
11. Bak de Milka brownie in 20 minuten gaar.
12. Laat de brownie 2 uur in de bakvorm afkoelen tot kamertemperatuur.
13. Haal de brownie uit de vorm en snijd hem in stukjes.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere brownies recepten!

Vind jij het leuk om brownies te maken? Wij wel! En dan het liefst elke keer weer net wat andere brownies dan daarvoor. Op ons blog hebben wij dan ook een hele hoop brownies recepten verzameld. Zo hebben wij een [recept voor rocky road brownies](#), maar ook een recept waarmee je heerlijke [red velvet brownies kunt maken](#). Daarnaast hebben wij met de welbekende Daim chocolaatjes verrukkelijke [Daim brownies](#) gemaakt. Ben jij niet zo dol op melk- of pure chocolade? Dan is ons recept voor [witte chocolade brownies](#) misschien wel wat voor jou. Zoals je ziet, is er keuze genoeg. [Bekijk al onze brownies recepten hier!](#)

Hoe kun je de Milka brownies het beste bewaren?

Krijg je de Milka brownies niet in één keer op? Dan is dat geen enkel probleem! Je kunt deze cakejes namelijk ongeveer 1 week bewaren, mits je ze wel bewaart op kamertemperatuur. Bewaar de brownies in een luchtdichte trommel, zodat ze niet uitdrogen en/of bederven. Je kunt er ook nog voor kiezen om de brownies in te vriezen. In de vriezer blijven de cakejes tot wel 3 maanden goed. Uiteraard smaken de brownies vers wel het allerlekkerst, omdat ze dan nog lekker smeuïg zijn.





Heb jij deze Milka brownies speciaal voor een chocoladeliefhebber gemaakt? Dan wil je ze natuurlijk ook op een leuke manier geven. Je zou de brownies bijvoorbeeld in een mooie [\(gebaks\)doos](#) kunnen doen. Strik een mooie [taartlint](#) om de doos heen, schrijf er een lief kaartje bij en je hebt een heel erg leuk cadeau om te geven. Het kan natuurlijk ook zo zijn dat je de brownies voor jezelf hebt gemaakt. Ze smaken heerlijk als lekkernij bij een kopje koffie of thee, maar zijn ook een perfect dessert. Brownies smaken bijvoorbeeld heerlijk in combinatie met een bolletje vanilleijs en een lekkere toef slagroom. Je zou voor een extra leuk (en lekker!) effect nog wat cacaopoeder over de slagroom heen kunnen strooien. En voila je hebt een heerlijk nagerecht die je prima aan jouw gasten kunt serveren!

Heb jij met dit recept Milka brownies gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de brownies te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)

