

Brownies met macadamia noten en zoute karamel

Ingrediënten

Voor ongeveer 16 stukjes

Brownies:

200 gram fijne tafelsuiker

200 gram extra pure chocolade

150 ml hazelnootolie

125 gram bloem

100 gram macadamia noten

50 ml havermelk

2 eetlepels lijnzaad

Karamel:

75 ml sojaroom

50 gram fijne tafelsuiker

50 gram lichtbruine basterdsuiker

30 gram plantaardige boter

1 theelepel zeezoutvlokken

Veganistisch

bereidingstijd: brownies: incl. baktijd 60 minuten

karamel: incl. koeltijd 90 minuten

keukenhulpjes:

pannetje met dikke bodem

garde

3 bakjes/ schaaltes

glazen schaal + pan om [au bain-marie](#) te verwarmen

blender

grote mengkom

zeef (voor het zeven van de bloem)

bakpapier

brownie bakvorm



Aan de slag

● Bereiding karamel:

Zet alle ingrediënten in de juiste hoeveelheden klaar. Breng de fijne tafelsuiker met 2 eetlepels water in een pannetje met dikke bodem zachtjes aan de kook. Blijf hierbij want als de suiker eenmaal begint te koken gaat het snel. Zodra de suiker is opgelost en een mooie gouden kleur heeft gekregen, haal je het pannetje van het vuur en voeg je de lichtbruine basterdsuiker, de plantaardige boter en de sojaroom toe. Roer alles goed door met de garde. Zet nu opnieuw het pannetje op het vuur en laat nog 5 minuutjes zachtjes pruttelen zodat de karamel indikt. Doe de karamel daarna in een kom om af te koelen. Als de karamel lauw is roer je de zeezoutvlokken erdoor (de zeezoutvlokken moeten niet smelten).

● Bereiding brownies:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de 2 eetlepels lijnzaad in een bakje met 6 eetlepels water, laat dit minimaal 5 minuten staan. Snij de macadamia noten in grove stukjes. Verwarm de chocolade au bain-marie totdat deze gesmolten is. Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen. Doe de geweekte lijnzaad met de hazelnootolie, de havermelk en de fijne tafelsuiker in de blender en blend tot er een gladde massa ontstaat. Giet het lijnzaadmengsel in een grote mengkom en voeg de gesmolten chocolade toe, roer goed door. Voeg daarna de gezeefde bloem toe en spatel deze losjes door het chocolademengsel. Voeg als laatste de stukjes macadamia noten toe en roer nogmaals goed door. Bekleed de bakvorm met bakpapier en giet de helft van het beslag in de vorm. Schenk er de helft van de gezouten karamel op en daarna de andere helft van het beslag. Als laatste giet je er de overgebleven gezouten karamel op. Trek met een mes strepen door het beslag. Bak de brownie in 25-30 minuten in het midden van de oven. Het beslag moet nog vochtig zijn als het uit de oven komt. Laat de brownie helemaal afkoelen, haal uit de vorm en snij in 16 stukjes. Een heerlijke vegan traktatie voor bij de thee of een ander verwenmoment. ♥

Dit recept is geïnspireerd op de hemelse brownie met gezouten karamel van Femke Schram.

- een **Cooking & Sharing** recept om te delen -