



Yoghurtbrownies



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

425 gram donkere chocolade (in stukjes)
115 gram boter (in stukjes + extra)
25 gram cacaopoeder
1 theelepel oploskoffie
2 grote eieren
256 gram suiker
1200 gram Griekse yoghurt
1 eetlepel vanille-extract
90 gram bloem
1/2 theelepel fleur de sel

Bereidingswijze

- 1.** Vet een grote vierkante of rechthoekige bakvorm in met boter en bekleed met bakpapier. Meng de chocolade met de boter en smelt deze in een pannetje of in de microgolf tot een glad mengsel. Voeg hier het cacaopoeder en de oploskoffie aan toe. Laat even afkoelen.
- 2.** Meng in een kom de eieren met de suiker tot een romig mengsel. Voeg hier het chocolademengsel aan toe en roer goed. Voeg de yoghurt en het vanille-extract toe. Spatel er vervolgens de bloem en de fleur de sel door. Schep in de bakvorm.
- 3.** Zet ± 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Laat afkoelen. Snij in vierkantjes.