



Piano brownie

Wat heb je nodig?

- ✿ 200 gr pure chocolade
- ✿ 250 gr bruine basterdsuiker
- ✿ 125 gr roomboter
- ✿ 4 eieren
- ✿ 200 gr bloem
- ✿ 1 zakje bakpoeder
- ✿ Witte en bruine chocoladekoekjes
- ✿ Witte chocoaldepasta



Hoe maak je dit?

1



Smelt de pure chocolade au bain marie samen met de roomboter. Haal van het vuur.

2



Voeg de basterdsuiker toe. Voeg een voor een de eieren toe en vervolgens de bloem met bakpoeder.

3



Vet de bakvorm goed in en giet je beslag in de vorm. Bak de brownie 30 minuten op 200 graden in de oven.

4



Laat de brownie afkoelen. Snijd de brownie op maat van de koekjes. Leg de witte koekjes bovenop de brownie.

5



Snijd de bruine koekjes door midden, besmeer met choco pasta en plak ze als de zwarte toetsen van de piano bovenop de witte toetsen



* Vind je de brownies maken iets te ingewikkeld of heb je weinig tijd? Je kunt natuurlijk ook een kant en klare mix gebruiken voor de brownies! Net zo lekker!