



TWIX Karamel Brownies
RECEPT

TWIX Karamel Brownies



Tijd 1 uur
Ingrediënten 10 items
Goed voor 16 porties

Het is echt een feest om de decadente TWIX® Brownies met je gezin te maken!

Ingrediënten

- 60g ongezoete kookmelkchocolade, fijngehakt
- 75g ongezouten boter
- 1/2tl zout
- 150g kristalsuiker
- 1 ei
- 2tl vanille-extract
- 42g bloem
- 2 TWIX® Singles, fijngehakt
- 42g kant-en-klare botercrèmeglazuur
- 75g karamelsaus

Instructies

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vierkante bakvorm van 23 x 23 cm in en bekleed met voldoende bakpapier, zodat het over de randen heen hangt.
2. Smelt de kookmelkchocolade au bain-marie, en voeg de boter en het zout toe. Roer af en toe.
3. Haal van het vuur en roer de suiker erdoor. Laat even afkoelen.
4. Roer eerst het ei erdoorheen tot alles goed gemengd is en doe dan hetzelfde met de vanille. Spatel de bloem erdoor tot het gemengd is en roer de helft van de fijngehakt TWIX® repen erdoor.
5. Doe het browniebeslag in een ingevette bakvorm en strijk de bovenkant glad. Zet 20 tot 25 minuten in de oven tot er nog maar een paar vochtige kruimels aan een breinaald of satéprikker blijven plakken als je deze erin steekt.
6. Laat volledig afkoelen, haal uit de bakvorm en verwijder het bakpapier.
7. Roer de botercrème en 2el karamelsaus door elkaar tot ze goed gemengd zijn en verdeel over de brownies.
8. Bestrooi de brownies met de resterende stukjes TWIX en sprenkel de resterende karamelsaus erbovenop. Snijd in 16 vierkantjes.

BEKIJK MEER RECEPTEN



[TWIX® Mueslirepen](#)

Bereidingstijd

1,5 uur

Ingrediënten

13 items



[TWIX® Appeltaartrepen](#)

Bereidingstijd

1,5 uur

Ingrediënten

12 items



[TWIX® Koffie Frappé](#)

Bereidingstijd

10 minuten

Ingrediënten

7 items

Source URL: <https://www.twix.com/nl/recepten/dulce-de-leche-brownies>