



Sinaasappel brownies

Heerlijke brownies met een sinaasappeltwist.
Dit recept is voor 4 porties.

Ingrediënten

- 4 sinaasappels (middelgroot)
- 2 eieren
- 80 gr roomboter
- 75 gr suiker
- 30 gr maizena
- 200 gr pure chocolade
- 100 gr walnoten, grof gehakt
- Snufje zout



Materiaal

- Snijplank
- Mes

Bereiding

1 Het beslag voor de brownies

Smelt de roomboter en de chocolade au bain marie. Roer goed door totdat er een egale chocolade saus is ontstaan en giet deze daarna in een grote kom. Schep met een houten lepel de suiker en een snufje zout er door en als het mengsel wat is afgekoeld de eieren. Zeef de maizena er bij en schep nog een paar keer goed door. Voeg de walnoten toe en meng deze met het chocolade beslag.

2 Sinaasappels vullen

Snijdt het bovenste kapje van de sinaasappels en snijd het vruchtvlees er grotendeels uit (lekker om te gebruiken in een kan sangria of in een smoothie). Leg de sinaasappel daarna plat op een snijplank en schrap met een lepel de restjes vruchtvlees er uit. Vul de sinaasappels $\frac{3}{4}$ met het browniebeslag en dek af met het dakje. Zet de sinaasappels voorzichtig rechtop in de hete as of tussen de kooltjes.



3 Bakken

Het duurt ongeveer 30 min tot ze klaar zijn, afhankelijk van de hitte. Als het beslag grotendeels gestold is, zijn ze klaar. Laat ze een paar minuten afkoelen en eet ze uit de schil.

Eventueel garneren met karamelsaus of kruimels van bastognekoeken.