



BROWNIES

SMORESTOPPING

Ingrediënten:

150 gr boter + extra om in te vetten
400 gr pure chocolade
500 gr suiker
1 scheut espresso
8 eieren
250 gr bloem
150 gr witte marshmallows

Benodigheden:

Kamado
bbq schoonmaakborstel
pro set

Kamado set up:

indirecte hitte

Begin met schoonmaken van de barbecue met je bbq schoonmaakborstel. Verwarm je Kamado tot 150 °C en plaats de pro set. Leg alle twee de hittedekplaten onder in de pro set en plaats hier bovenop het standaard rooster op het hoogste level van de multilevel lift. Laat hierna je Kamado verder opwarmen tot 180 °C.

Vet vervolgens de pan of bakvorm in met boter en verhit deze op het rooster. Breek de chocolade in kleine stukjes en voeg deze toe aan de boter samen met de espresso.

Smelt de chocolade in de boter. Klop daarna de eieren met de suiker tot een luchtig mengsel. Voeg de chocolade toe aan het eimengsel en spatel het erdoor. Zeef vervolgens de bloem erdoor en meng alles nogmaals.

Voeg hierna alles toe in de bakvorm. Bak de brownie in 25 minuten gaar op indirecte hitte.

Leg de marshmallows op de brownie en bak ze nog 5 minuten tot de marshmallows beginnen te smelten.

Dit recept is voor 8 personen.