



Tonkaboon Skillet Brownie met Zeezout

Ingrediënten

75 gram pure chocolade in stukjes
75 gram melkchocolade in stukjes
125 gram ongezouten boter
150 gram kristalsuiker
2 grote eieren
1 tonkaboon (geraspt)
90 gram Bloem
30 gram Cacaopoeder
10 gram grof zeezout

Benodigheden

Skillet
Au bain-marie setup
Kommen voor bereiding
BBQ met indirecte hitte 180 graden

Bereiding

- › Smelt de boter en chocolade Au bain-marie en roer dit goed door elkaar
- › Meng in een separate kom de suiker, Eieren en geraspte tonkaboon, mix dit goed door tot het een mooi romige massa is.
- › Giet het boter Chocolade mengsel bij het Ei mengsel en roer dit goed door elkaar (mag met mixer)
- › Zeef de bloem en de Cacao en voeg dit aan het natte mengsel toe, vouw dit er voorzichtig doorheen met de spatel tot het geheel goed gemengd is.
- › Roer als laatste het zout door het beslag.
- › Vet de skillet goed in, giet het beslag in de skillet en verdeel dit goed.
- › Strooi eventueel nog wat zout op het beslag.
- › Plaats de skillet op het rooster van de kamado en sluit het deksel.
- › Bak de brownie 20-25 minuten, of totdat de bovenkant stevig aanvoelt, maar de binnenkant nog zacht en fudgy is.
- › Check eventueel met een tandenstoker: deze moet er vochtig maar zonder vloeibaar beslag uitkomen.
- › Laat de Brownie iets afkoelen voor serveren.