



# APPELBROWNIES

## INGREDIËNTEN

- 4 Fairebel appels
- 1 pakje bakpoeder
- 270 g Fairebel boter
- 8 eieren
- 350 g bloem
- 1 snuifje zout
- 370 g chocolade
- 2 pakjes vanillesuiker
- 2 el citroensap
- 350 g suiker

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Hak ondertussen de chocolade fijn en smelt hem in de boter. Zet de gesmolten chocolade opzij.

Snijd vervolgens de Fairebel appels in blokjes en besprenkel ze met citroensap.

Roer de suiker, eieren, zout en vanillesuiker tot het mengsel schuimig wordt. Voeg dan de vloeibare chocolade en de gezeefde bloem en bakpoeder toe. Voeg tot slot de appelblokjes toe.

Giet het mengsel in een met bakpapier bekleed bakblik en bak het ongeveer 50 minuten in de oven.

