

### Ingrediënten

- 150 gram bruine basterdsuiker
- 130 gram chocolade
- 30 gram stroop
- 30 gram boter
- 2 eieren
- 80 gram bloem
- 6 bokkepootjes
- 125 gram zure room
- 3 à 4 el advocaat



### Recept

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed een springvorm van 20 cm met bakpapier en vet de randen in met boter.

Smelt de bruine basterdsuiker, chocolade, stroop en boter au-bain-marie. Roer net zolang totdat alles gesmolten is. Haal daarna de pan van het vuur.

Klop de eieren los in een kom en doe hierbij het chocolademengsel. Doe dit in drie gedeelten. Roer telkens goed door.

Voeg daarna de bloem toe en meng alles tot een egaal beslag. Breek 5 bokkepootjes in stukjes en meng dit door het browniebeslag. Doe het bokkepootjes brownie beslag in de springvorm.

Meng in een kommetje de zure room met de advocaat. Verdeel dit over het browniebeslag. Maak met behulp van een mes een marmereffect.

Verdeel er daarna het laatste bokkepootje eroverheen. Zet dan in de oven voor ongeveer 30 minuten. Laat daarna helemaal afkoelen.

Snijd de brownietaart in stukjes en geniet van je homemade bokkepootjes brownies met advocaat.

Bron



<http://www.de-zoetekauw.nl/2017/07/bokkepootjes-brownies-advocaat/>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=457107031327568&set=gm.1745639178809762&type=3&theater>

Info Martine Lycke

Smelten in de microgolf

150 g bruine suiker  
130 g chocolade  
30 g stroop  
30 g boter

2 eieren loskloppen en 1 voor 1 bij de chocolade roeren

+ 80 g bloem  
+ 5 verkruimelde bokkepootjes

125 g zure room  
+ 4 el advocaat mengen

En daarna over de taart gieten met mes verdelen voor marmereffect

Hierop de laatste bokkepootjes leggen

In Springvorm  
Oven 175°C - 30 minuten

Fotos

