

Karamel Brownies



1 kop botter
2 kop suiker
3 eiers
2 teelepel. vanielje
 $\frac{1}{2}$ kop kakao
 $\frac{1}{2}$ tl sout
2 kop meel
1 kop melk
1 kop gekapte pekanneute (opsioneel)

Karamel:

32 cream caramels (daardie caramel toffies wat in die lang boksies is)
 $\frac{1}{2}$ k. botter
1 blik kondensmelk.

Sjokolade bo-laag:

1 $\frac{1}{2}$ kop semi-soet sjokolade chips
12 teel botter

AANWYSINGS:

Verhit die oond tot 180 C
Room botter en suiker saam.
Klits eiers, kakao, vanielje en sout.

Voeg die meel en melk bietjies gewys by en klits elke keer goed

Eweredig versprei in gesmeerde pan.

Bak vir 15 minute of tot gaar in die middel en die koek net begin omweg te trek van die kante.

Laat koud word

Karamel:

Plaas karamels, botter en kondensmelk in 'n kastrol en verhit tot heeltemal gesmelt.

Roer dit voortdurend (ongeveer 6-8 minute) Moenie dat dit skroei of aanbrand nie

Gooi liggies oor brownies en smeer tot teen aan die kante

Sit hele pan in vrieskas terwyl jy die glans (10-15 min) maak.

Die karamel moet stol

Sjokolade bo-laag:

Smelt die botter en sjokolade saam in die mikrogolf vir 30 sekondes. Roer totdat dit heeltemal gesmelt en glad is.

Gooi oor verkoelde karamel en liggies versprei eweredig bo-oor

Verkoel tot bo-laag hard is en sny in skywe