



SNICKERS ICE CREAM BROWNIEBOMMEN.
RECEPT

SNICKERS ICE CREAM BROWNIEBOMMEN.



TIJD 55 minuten
INGREDIËNTEN 5 Items
GOED VOOR 10 porties

SNICKERS ijs in brownies: een waanzinnige lekkernij die zeker in de smaak zal vallen.

INGREDIËNTEN

- 1 pak browniemix (zo'n 520g)
- 2 SNICKERS Ice Cream repen
- 85g pure chocolade, gesmolten
- 2el karamelsaus
- 2el pinda's, fijngehakt

INSTRUCTIES

1. Bereid de brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking; bak ze in een ovenschaal van 18 x 28 cm bekleed met voldoende bakpapier zodat er aan de lange zijden nog 2,5 cm overblijft. Laat volledig afkoelen.
2. Druk 10 brownierondjes uit met een koekvormpje van ongeveer 4 cm; leg ze apart. Druk 10 brownierondjes uit met een koekvormpje van ongeveer 2,5 cm; leg ze apart. Bewaar de overige brownies voor een andere keer.
3. Bekleed 10 mini muffinvormpjes met folie of papieren bakjes. Druk de brownierondjes van 4cm in de voorbereide vormpjes tegen de bodem en de zijkanten.
4. Snijd elke SNICKERS Ice Cream reep in 5 stukken; leg 1 stuk in elk vormpje. Dek af met de kleine brownierondjes en druk tot er een plat vormpje ontstaat en het ijs is omhuld door brownie. Leg 2 tot 3 uur in de vriezer tot ze stevig zijn.
5. Haal de bommen uit de muffinvormpjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Doop elke bom in gesmolten chocolade om de bovenkant en zijkanten te bedekken. Leg alles terug op de schaal en doe het geheel 1 uur in de vriezer. Houd het bevroren tot je klaar bent om te serveren.
6. Besprenkel vlak voor het serveren met karamelsaus en bestrooi met pinda's.
7. Weinig tijd? Gebruik voor een snelle bereiding kant-en-klare brownies uit de winkel.

MEER VAN DIT SOORT RECEPTEN.



SNICKERS CHEESECAKE-CUPS.

Kooktijd

35 minuten

Ingrediënten

9 items



SNICKERS CRÊPE CAKE.

Kooktijd

40 minuten

Ingrediënten

14 items



SNICKERS ICE CREAM FUNNELCAKE.

Kooktijd

30 minuten

Ingrediënten

8 items



SNICKERS ZOETE EN ZOUTE POPCORN.

Kooktijd

5 minuten

Ingrediënten

6 items

Source URL: <https://www.snickers.nl/recipes/snickers-ice-cream-browniebommen>