

Brownie with Vanilla-Thyme Pears



A very easy yet festive brownie, with soft vanilla-thyme pears that you can also easily prepare in advance, just a quick reheat and finishing off, done! The chocolate flavour and vanilla-thyme pears, are a smashing flavour combo and then add some vanilla sauce and the party is complete, this recipe was prepared entirely in the Philips Airfryer, where are my Airfryer lovers?

Ingredients

Brownie:

- 2 eggs
- 85 g coconut blossom sugar
- Pulp of 1 vanilla pod
- 200 g almond powder
- 50 g cocoa powder
- 1 tsp baking powder
- Pinch of salt
- 125 ml milk
- 100 ml melted coconut oil

Lemon vanilla-thyme pears:

- 2 sprigs of fresh thyme
- Zest of 1 lemon
- 50 ml honey
- 1 vanilla pod
- 3 juicy pears

Finishing touch:

- 250 ml vanilla sauce ready on the table
- Icing sugar for garnish
- Sprig of fresh thyme

Preparing the pears: Peel the pears, halve them and remove the core, but leave the stalk attached.

Vanilla-thyme marinade: In a large bowl, mix the honey with the zest of the lemon, chopped thyme, and the pith of the vanilla pod. Add the pears and mix well so they are completely coated. In the baking accessory, place the pears inside, and bake for 10 minutes at 200°C. Remove the pears from the oven and set aside.

Brownie batter: Beat the eggs, vanilla mixture and coconut blossom sugar with a mixer until light and fluffy (about 3 minutes). In a separate bowl, mix the almond flour, cocoa powder and baking powder. Add this to the egg mixture along with the milk and melted coconut oil. Mix until the batter is smooth and lump-free.

Baking: Pour the batter into the baking accessory and place the baked pears on top. Bake for 18-20 minutes at 180°C. Let cool briefly before serving.

Serve: Serve the brownie with a spoonful of vanilla sauce and finish with a sprig of thyme and a light sprinkling of icing sugar.

Tip: You can easily prepare this brownie in advance and heat it up for your guest.



Brownie met Vanille-Tijm Peertjes



Een zeer makkelijke maar toch feestelijke brownie, met zachte vanille-tijm peren die je ook makkelijk op voorhand kan klaarmaken, eventjes opwarmen en afwerken klaar! de chocolade smaak en de vanille-tijm peertjes, zijn een mega smaakcombo en dan nog wat vanilleanglaise bij en het feest is af, dit recept is helmemaal klaargemaakt in de philips airfryer, waar zijn mijn airfryer lovers?

Ingrediënten

Brownie:

- 2 eieren
- 85 g kokosbloesemsuiker
- Merg van 1 vanillestokje
- 200 g amandelpoeder
- 50 g cacaopoeder
- 1 tl bakpoeder
- Snuffje zout
- 125 ml melk
- 100 ml gesmolten kokosolie

Citroen- vanille-tijm peertjes:

- 2 takjes verse tijm
- Zeste van 1 citroen
- 50 ml honing
- 1 vanillestokje
- 3 conference peren

Finishing touch:

- 250 ml vanille anglaise
- Poedersuiker voor garnering
- Takje verse tijm

Peertjes voorbereiden: Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis, maar laat het steeltje eraan zitten.

Vanille-tijm marinade: Meng in een grote kom de honing met de zeste van de citroen, fijngehakte tijm, en het merg van het vanillestokje. Voeg de peren toe en meng goed zodat ze volledig bedekt zijn. Leg in het bakaccessoire de peren, en bak ze 10 minuten op 200°C. Haal de peren uit de oven en zet ze opzij.

Brownie beslag: Klop de eieren, vanillemerg en kokosbloesemsuiker met een mixer tot een luchtig, lichtgeel mengsel (ongeveer 3 minuten). Meng in een aparte kom het amandelmee, cacaopoeder en bakpoeder. Voeg dit toe aan het eimengsel samen met de melk en gesmolten kokosolie. Meng tot een glad beslag zonder klontjes.

Bakken: Giet het beslag in het bakaccessoire en leg de gebakken peren erop. Bak 18-20 minuten op 180°C. Laat even afkoelen voor het serveren.

Serveren: Serveer de brownie met een lepel vanille anglaise en werk af met een takje tijm en een lichte strooiing poedersuiker.

Tip: Deze brownie kan je gemakkelijk op voorhand bereiden en opwarmen voor je gasten.



Brownie aux poires vanille et thym



Le goût du chocolat et les poires au thym et à la vanille sont une combinaison de saveurs exceptionnelles, ajoutez-y un peu de vanille anisée et la fête est complète, cette recette est entièrement préparée dans le philips airfryer, où sont les passionnés de l'airfryer ?

Ingrédients

Brownie :

- 2 œufs
- 85 g de sucre de fleur de coco
- Pulpe d'une gousse de vanille
- 200 g de poudre d'amandes
- 50 g de cacao en poudre
- 1 petite cuillère de levure chimique
- Pincée de sel
- 125 ml de lait
- 100 ml d'huile de coco fondue

Poires au citron, à la vanille et au thym :

- 2 branches de thym frais
- zeste de 1 citron
- 50 ml de miel
- 1 gousse de vanille
- 3 poires de conférence

Finition :

- 250 ml de vanille anglaise
- sucre glace pour la garniture
- Branche de thym frais

Préparer les poires : Éplucher les poires, les couper en deux et enlever le cœur, en laissant le pédoncule.

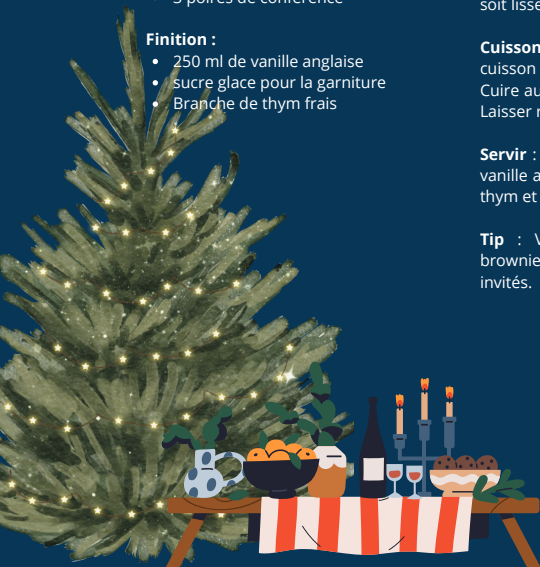
Marinade au thym et à la vanille : Dans un grand bol, mélanger le miel avec le zeste du citron, le thym haché et le noyau de la gousse de vanille. Ajouter les poires et bien mélanger pour les enrober complètement. Dans l'accessoire de cuisson, placez les poires à l'intérieur et faites cuire pendant 10 minutes à 200°C. Retirer les poires du four et les réserver.

Pâte à brownie : Battre les œufs, le mélange de vanille et le sucre de fleur de coco à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (environ 3 minutes). Dans un autre bol, mélanger la farine d'amande, le cacao en poudre et la levure chimique. Ajoutez-les au mélange d'œufs, ainsi que le lait et l'huile de coco fondue. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeaux.

Cuisson : Versez la pâte dans l'accessoire de cuisson et placez les poires cuites sur le dessus. Cuire au four pendant 18 à 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir brièvement avant de servir.

Servir : Servir le brownie avec une cuillerée de vanille anglaise et terminer par une branche de thym et un léger saupoudrage de sucre glace.

Tip : Vous pouvez facilement préparer ce brownie à l'avance et le réchauffer pour vos invités.



Vegan brownie with vanilla-thyme pears



A very easy yet festive vegan brownie, that you can also easily prepare in advance, just a quick reheat and finishing off, done! This recipe was prepared entirely in the Philips Airfryer, where are my Airfryer lovers?



Ingredients

Vegan Brownie:

- 130 g brown sugar
- 60 g melted coconut oil
- 120 ml cashew milk
- 1kl vanilla essence
- 60g wheat flour
- 20g almond flour
- 1tl baking powder
- 1 pinch of salt
- 160g melted dark chocolate

Lemon vanilla-thyme pears:

- 2 sprigs of fresh thyme
- Zest of 1 lemon
- 50 ml honey
- 1 vanilla pod
- 3 juicy pears
- Icing sugar for garnish

Preparing the pears: Peel the pears, halve them and remove the core, but leave the stalk attached.

Vanilla-thyme marinade: In a large bowl, mix the honey with the zest of the lemon, chopped thyme, and the pith of the vanilla pod. Add the pears and mix well so they are completely coated. In the baking accessory, place the pears inside, and bake for 10 minutes at 200°C. Remove the pears from the oven and set aside.

Brownie batter: Mix together the sugar, wheat flour, almond flour, baking powder and salt. Then mix the rest of the other ingredients into the mixture.

Baking: Pour the batter into the baking accessory and place the baked pears on top. Bake for 18-20 minutes at 180°C. Let cool briefly before serving.

Serve: Serve the brownie with a sprig of thyme and a light sprinkling of icing sugar.

Tip: You can easily prepare this brownie in advance and heat it up for your guest.



Brownie vegan aux poires vanille-thym



Un brownie vegan très facile mais festif, que vous pouvez aussi facilement préparer à l'avance, il suffit de le réchauffer rapidement et de le finir, et le tour est joué ! Cette recette a été entièrement préparée avec le Airfryer Philips, où sont les passionnés d'Airfryer ?

Ingédients

Vegan Brownie:

- 130 g de sucre brun
- 60 g d'huile de coco fondue
- 120 ml de lait de cajou
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille
- 60 g de farine de blé
- 20 g de farine d'amande
- 1 litre de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 160 g de chocolat noir fondu

Poires citron-vanille-thym :

- 2 branches de thym frais
- Zeste d'un citron
- 50 ml de miel
- 1 gousse de vanille
- 3 poires moelleuses
- Sucre glace pour la garniture

Préparation des poires : Éplucher les poires, les couper en deux et retirer le cœur en laissant le pédoncule.

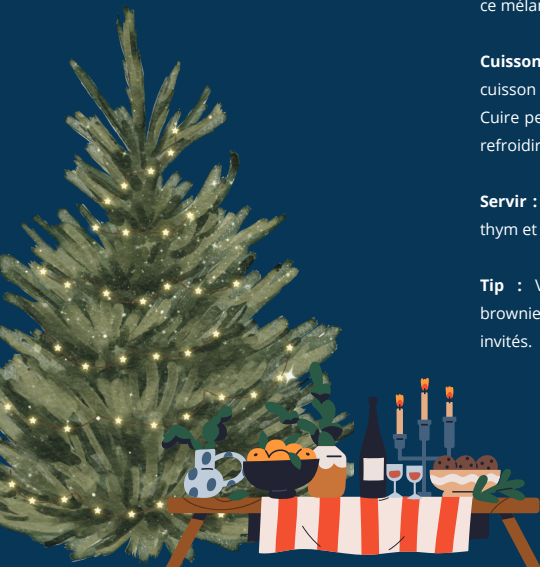
Marinade vanille-thym : Dans un grand bol, mélanger le miel avec le zeste du citron, le thym haché et le zeste de la gousse de vanille. Ajouter les poires et bien mélanger pour les enrober complètement. Dans l'accessoire de cuisson, placer les poires à l'intérieur et faire cuire pendant 10 minutes à 200°C. Retirer les poires du four et les réserver.

Pâte à brownie : Mélanger le sucre, la farine de blé, la farine d'amande, la levure chimique et le sel. Incorporer ensuite le reste des ingrédients à ce mélange.

Cuisson : Verser la pâte dans l'accessoire de cuisson et placer les poires cuites sur le dessus. Cuire pendant 18 à 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir brièvement avant de servir.

Servir : Servir le brownie avec une branche de thym et un léger saupoudrage de sucre glace.

Tip : Vous pouvez facilement préparer ce brownie à l'avance et le réchauffer pour vos invités.



Vegan brownie met vanille-tijm peren



Een hele makkelijke maar feestelijke vegan brownie, die je ook makkelijk van tevoren kunt bereiden, even snel opwarmen en afmaken, en klaar! Dit recept is volledig bereid met de Philips Airfryer, waar zijn de Airfryer liefhebbers?

Ingrediënten

Veganistische brownie:

- 130 g bruine suiker
- 60 g gesmolten kokosolie
- 120 ml cashewmelk
- 1 theelepel vanille-essence
- 60 g tarwebloem
- 20 g amandelmeel
- 1tl bakpoeder
- 1 snufje zout
- 160 g gesmolten pure chocolade

Citroen vanille-tijm peren:

- 2 takjes verse tijm
- Zest van 1 citroen
- 50 ml honing
- 1 vanillestokje
- 3 sappige peren
- Poedersuiker voor de afwerking

Bereiding van de peren: Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis, laat het steeltje zitten.

Vanille-tijm marinade: Meng in een grote kom de honing met de citroenschil, gehakte tijm en de schil van het vanillestokje. Voeg de peren toe en meng goed om volledig te bedekken. Plaats de peren in de bakplaat en bak ze 10 minuten op 200°C. Haal de peren uit de oven en zet apart.

Browniebeslag: Meng de suiker, tarwebloem, amandelmeel, bakpoeder en zout. Roer de overige ingrediënten erdoor.

Bakken: Giet het beslag in de bakvorm en leg de gekookte peren erop. Bak 18 tot 20 minuten op 180°C. Laat kort afkoelen voor het opdienen.

Servieren: Serveer de brownie met een takje tijm en een beetje poedersuiker.

Tip: Je kunt deze brownie gemakkelijk van tevoren bereiden en opwarmen voor je gasten.

