

Brownie z fasoli

data aktualizacji: 2020.03.20 autor: Redakcja



Składniki:

Ciasto czekoladowe:

- 1 puszka czerwonej fasoli (400 g, waga po odsączeniu ok. 250 g)
- 200 g suszonych daktyli bez pestek
- 50 g kakao
- 2 jajka
- szczypta soli
- 60 g posiekanych orzechów (np. włoskich, laskowych, nerkowców, migdałów)

Sposób przygotowania:

Daktyle zalać wrzątkiem do przykrycia i pozostawić na ok. 20 minut. Następnie odsączyć na sitku, zachowując odlaną wodę.

Fasolę przełożyć na sitko, przepłukać bieżącą wodą i pozostawić do odsączenia.

Do miski przełożyć odsączoną fasolę, daktyle, kakao, jajka, szczyptę soli, wlać 100 ml wody z daktyli i zmiksować blenderem lub w malakserze na gładką masę.

Wmieszać szpatułką posiekane orzechy.

Formę kwadratową o boku 20 cm wysmarować masłem i posypać mąką np. sojową (lub wyłożyć formę papierem do pieczenia). Ciasto przełożyć do formy i wyrównać.

Piec w nagrzanym piekarniku ok. 20 minut w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół), aż wierzch ciasta będzie upieczony i lekko popękany. W środku ciasto jest wilgotne. Nie należy sprawdzać ciasta patyczkiem. Po upieczeniu wyciągnąć z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia.

Chłodne ciasto pokroić na kawałki. Według uznania można połączyć je np. roztopioną w kąpieli wodnej czekoladą gorzką i udekorować świeżymi truskawkami zatopionymi do połowy w czekoladzie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34997-brownie-z-fasoli>