



Fazolové brownies

veganský, bezlepkový

Středně obtížné

60 minut + namáčení
a vaření fazolí

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

100 g fazolí červená ledvina
100 g čokoládových peciček
70 g datlového sirupu
50 g rostlinného tuku (nebo
másla)
40 g rýžové mouky
100 g slunečnicového krému
rýžového (nebo jiného) mléka
1 lžička prášku do pečiva
špetka soli

Jak na to?

1. Fazole namočte a uvařte podle návodu.
2. Ve vodní lázni rozpusťte čokoládové pecičky a rostlinný tuk.
3. Do mixéru nasypete uvařené fazole, přidejte datlový sirup, rýžové mléko, rozpuštěnou čokoládu, slunečnicové máslo a vše umixujte na hladký krém.
4. Rýžovou mouku promíchejte se špetkou soli a kypřicím práškem, přidejte ke směsi a promíchejte.
5. Směs vlijte do formy (velikost cca 20×25 cm) vyložené pečicím papírem a pečte 20 minut při 180 °C.