

Brownies

Doba přípravy: 90 minut včetně pečení (20 příprava,70)

Cca 10 kousků

Ingredience:

3/4 hrnku třtinového cukru

1 hrnek rýžové mouky (lze nakombinovat s kokosovou, mandlovou, nebo jakoukoliv lepek obsahující mouku)

1 středně velká řepa

2 hrsti rozinek

1 hrst nasekaných vlašských, nebo lískových ořechů

½ plechovky červených fazolí + nálev z nich

½ hrnku kakaa

1 lžička jedlé sody

¼ hrnku rostlinného mléka, či vody

Postup:

Přehřejeme si troubu na 200 stupňů. Řepu omyjeme, oloupeme, nakrájíme na kousky, zabalíme do alobalu a pečeme 40 minut. Mezitím smícháme mouku, cukr, kakao a jedlou sodu v míse. Slejeme nálev z fazolí a šleháme, dokud nevznikne hutný sníh. ½ plechovky fazolí mixujeme s upečenou řepou a vodou/mlékem. Tuto vlhkou směs přidáme ke směsi suché, přidáme ještě sníh, rozinky (ořechy) a důkladně promícháme. Těsto vylejeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme 30-40 minut v závislosti na tloušťce vrstvy na 180 stupňů.

