

Brownies z červené řepy (vegan)

Ingredience

300 g syrové červené řepy

100 g celozrnné špaldové mouky

100 g hladké pšeničné mouky

150 g třtinového cukru

70 g kaka

200 ml rostlinného mléka

50 ml rostlinného oleje

50 ml jablečného pyré

1 vrchovatá lžice prášku do pečiva bez fostátů

špetka soli

+ nasekaná hořká čokoláda a oříšky podle chuti

Postup

Červenou řepu omyjeme, nakrájíme na kostky a dáme vařit doměkka. Mezitím si plech vymažeme olejem a vysypeme strouhaným kokosem.

Po uvaření vodu z řepy slijeme, přilijeme 100 ml rostlinného mléka a tyčovým mixérem rozmixuje na pyré. Přilijeme zbytek rostlinného mléka, olej a jablečné pyré a promícháme.

V míse smícháme oba druhy mouky s kakaem, cukrem, solí, práškem do pečiva, nasekanými oříšky a čokoládou. Přilijeme tekutou směs s řepou a vše smícháme. Těsto nalijeme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 180° C asi 25 minut (na špejli pro kontrolu by měly zůstat vlhké drobečky a povrch brownies má být lesklý, ale suchý).