

Fazolové brownies

Doušková Kristýna

Ingredience: na 12 kousků:

- 1 plechovka (420 g) červených fazolí
- 3 banány
- 2 vejce
- 3 lžičce rýžového sirupu (medu)
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 4 lžičce holandského kakaa
- 1 lžička skořice



Postup:

Troubu přehřejeme na 170 °C. Banány vidličkou rozmačkáme na talíři, fazole propláchneme a slijeme. Vložíme do mixéru spolu s ostatními ingrediencemi a mixujeme dohladka. Vymažeme, nebo vyložíme pečícím papírem menší zapékací formu o velikosti cca 20x25 cm a vlijeme těsto. Pečeme 35 - 40 minut. Brownies můžeme podávat s bílým smetanovým jogurtem.