



## Brownie bez cukru - przepis

W przepisach bez cukru liczy się nie tylko zamiennik słodzenia, ale też struktura całego dania. Przepis na brownie wymaga dobrze dobranych składników, właściwej wilgotności i czytelnego sposobu przygotowania. Poniżej znajdziesz układ uporządkowany tak, żeby dało się go wygodnie odtworzyć w domu.

### Składniki

- 1 puszka odsączonej czarnej fasolki (240g)
- ¼ kostki masła w temperaturze pokrojonej (50g)
- ½ szklanki ksylitolu (100g)
- 4 jaja (200g)
- 1 szklanka migdałów (150g)
- ½ szklanki gorzkiego kakao (40g)
- 3 łyżki orzechów laskowych (50g)
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (u mnie bez glutenu)
- szczypta soli

### Przygotowanie krok po kroku

1. Fasolę dobrze odsącz, zmiksuj na puree.
2. Masło zmiksuj z ksylitolem, dodaj jaja, puree z fasoli, ekstrakt waniliowy, wymieszaj dokładnie.
3. Migdały zmiel na mąkę, orzechy lekko pokrusz.
4. Do miski wsyp: zmielone migdały, pokruszone orzechy, kakao, proszek do pieczenia, sól i wymieszaj.
5. Suche składniki wsyp do mokrych i wymieszaj dokładni.
6. Formę o średnicy 20 cm wyłóż papierem do pieczenia, wylej ciasto, wyrównaj łopatką.
7. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 175 stopni C i piecz przez ok 25-30 minut.