



Bezglutenowe brownie z fasoli

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Fasolę przepłucz wodą i odcedź na sitku.

Krok 2

Masło rozpuść w rondelku razem z połamaną na kostki czekoladą, wystudź.

Krok 3

Daktylę, jeśli są suche i twarde, zalej wrzątkiem na 5 minut, a następnie odsącz. Miękkie daktylę zblenduj z przestudzoną czekoladą, jajkami, miodem i proszkiem do pieczenia. Pod koniec dodaj pokrojone banany i zblenduj całość na gładką masę.

Krok 4

Ciasto przelej do foremki o wymiarach 20 x 23 cm i piecz przez ok. 30 minut w 175°C. Gotowe brownie pozostaw w formie do całkowitego wystudzenia.

Smacznego!

Składniki:

2 puszki czerwonej fasoli

100 g daktyli bez pestek

3 płaskie łyżki kakao

5 łyżek płynnego miodu

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

4 średnie jajka

2 dojrzałe banany

100 g czekolady deserowej

3 łyżki masła łaciate