

Brownie - Vegansk

Ingredienser til et ovnfast fad

175 g mandler (mel)
100 g hvedemel
50 g kakao
½ tsk. natron
½ tsk. salt

1½ spsk. knuste hørfrø
3 spsk. vand
100 g vegansk smør
½ dl. mandelmælk
220 g rørsukker
30 g brun farin
1 tsk. vaniljesukker

200 g (130 g og 70 g) mørk vegansk chokolade (uden mælk)
50 g. hakkede hasselnødder

Fremgangsmåde:

1. Knus hørfrø i en krydderikværn og rør dem sammen med 3 spsk. vand. Hak mandlerne til mel og bland dem med hvedemel, kakao, natron og salt.
2. Smelt smør og tilsæt hørfrøblanding, mandelmælk, rørsukker, farin, vaniljesukker og 130 g hakket chokolade. Rør det sammen til en chokolademasse.

Nu blandes **1.** og **2.** (tørt og vådt). Tilsæt hakkede hasselnødder og de sidste 70 g chokolade som er hakket groft.

Chokolademassen bliver skinnende og meget fast. Bred massen ud i et ovnfast fad (ca. 30x15). Bag ved 180 gr. i 20-30 min.

Kagen **SKAL** afkøle helt før den skæres ellers får den ikke "det rigtige bid".

Kommentar:

Skær brownien i små firkanter og pynt evt. stykkerne med halve valnødder og flødeskum.

Opskriften har **Thomas Erex** lavet - tak til en dygtig forfatter og blogger!



Layout: Janne Aarre 2020

golfognatur.dk

Velkomme