Brownie daktylowe fit bez cukru

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

40 min

12 porcji

Składniki:

- gorzka czekolada 70% lub 85% - 2 opakowanie
- daktyle Medjool - 8-10 szt.
- olej kokosowy - 100 g
- skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- surowe kakao - 1 łyżka
- soda / proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jaja - 2 szt.
- mąka gryczana - 3/4 szklanka

Dodatkowe info:

Wersja dla wegan bez jajek. Wystudzone udekoruj np. rozpuszczoną czekoladą wymieszaną z niewielką ilością oliwy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle namocz we wrzątku kilka minut. Wyjmij pestkę i zmiksuj na pastę. Czekolady rozpuść w kąpieli wodnej dodając olej kokosowy. Wymieszaj. Do miski wsyp mąkę, kakao, sodę, skórkę z pomarańczy i szczyptę soli. Dodaj mokre składniki: daktyle, jaja i płynną czekoladę z olejem kokosowym. Wbij jaja. Składniki wymieszaj na jednolitą konsystencję. Przełóż do formy 20x20 cm. (ja piekłam w foremce na muffiny, ponieważ chciałam je mieć w takiej formie) wyłożonej papierem i natłuszczonej olejem. Wyrównaj wierzch i piecz w 180 stopniach ok. 20-25 minut.

Wystudzone udekoruj rozpuszczoną czekoladą

wymieszaną z niewielką ilością oliwy.