Brownie z fasoli

Fiolka13

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- Jajka - 4 szt.
- Karob - 3 łyżka
- Fasola czerwona (czarna) - 0,5 kg
- Olej kokosowy nierafinowany - 3 łyżka
- Miód - 4-5 łyżka
- Rodzynki - garść
- Soda - 1,5 łyżeczka
- Banan - 1 szt.
- Sól - szczypta
- Ser biały - 40 dag
- Jogurt naturalny mały - 1 szt.
- Jajka - 2 szt.
- Mąka kokosowa - 1 dag
- Syrop z agawy (klonowy ,miód) - 3-4 łyżka
- Brzoskwinie - 1 słoik

Dodatkowe info:

Jeśli Twój piekarnik przypala ,połóż na wierzchu ciasta folię aluminiową (błyszcząca stroną do góry) ,gdy zauważysz że już się przypieka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nagrzewamy piekarnik do 180°C.
Wcześniej ugotowaną fasolę błędujemy. Do tego dodajemy 4jajka,karob,olej kokosowy,4-5 łyżek miodu,sodę ,banana,sól i dalej błędujemy . Dosypujemy rodzynki i mieszamy łyżką. Masę przelewamy do nasmarowaniej i wysypanej bułką tartą (kaszą manną) tortownicy lub dwóch keksowek (28/12/7)
W osobnej misce błędujemy ser z jogurtem 2 jajkami ,mąką kokosową syropem i syropem z agawy. Brzoskwinie kroimy w kostkę i dodajemy do masy. Wykładamy łyżką na brownie . Pieczemy 60 minut.