




## Brownie z mąką kokosową

 Dorota Kida

Polecane na: [ciasta](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 12 porcji

### Składniki:

mąka kokosowa - 100 g

jaja - 6 szt.

masło roztopione - 1 szklanka

mleko - 1/2 szklanka

gorzkie kakao - 80 g

cukier trzcinowy - 1 szklanka

gorzka czekolada - 50 g

śmietanka 30% lub mleko - 1/4 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzać do temperatury 160 stopni. Mąkę kokosową, kakao, cukier trzcinowy (lub ksylitol) wymieszać w naczyniu. W osobnej misce połączyć ze sobą jajka, mleko i przestudzone, roztopione masło. Mokre składniki wlać do suchych i zmiksować. Masę przełożyć do blaszki, wyrównać wierzch łypatką. Piec ok. 30-35 minut - patyczek wbity w ciasto musi pozostać suchy. Wyjąć ciasto z piekarnika, ostudzić i schłodzić w lodówce.

**KROK 2:** W tym czasie przygotować polewę, roztapiając w rondelku na małym ogniu czekoladę z mlekiem lub śmietanką. Dokładnie wymieszać, aż składniki utworzą lśniąca polewę. Udekorować nią brownie, opcjonalnie można posypać wybranymi dodatkami (u mnie pestki granatu i żurawina, świetnie sprawdzą się również suszone jagody goji, wiórki kokosowe lub płatki daktylowe dla podkreślenia smaku).