Jaglane brownie

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- mąka jaglana - 2 łyżka
- banan - 2 szt.
- daktyle - 5 szt.
- orzechy laskowe - 50 g
- kakao - 2 łyżka
- stevia - 1 łyżeczka
- świeże śliwki - kilka kilka

Dodatkowe info:

Po upieczeniu brownie najlepiej odstawić do wystygnięcia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną dokładnie opłukać, a następnie ugotować to całkowitej miękkości i odstawić do wystygnięcia.

KROK 2: Daktyle namoczyć we wrzątku, po czym zblendować z bananami, kakao, stevią i mąką jaglaną.

KROK 3: Dodać ostudzoną kaszę i bardzo dokładnie wymieszać (można lekko zblendować).

KROK 4: Masę przełożyć do formy (o wymiarach 16x20cm), na wierzch powciskać pokrojone śliwki i orzechy nerkowca, a następnie piec około 30 minut w temperaturze 180 stopni.