# Surowe brownie - najpyszniejsze, najzdrowsze! :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, desery**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

## Składniki:

- świeże daktyle - 300 g
- migdały - 80 g
- masło migdałowe - 120 g
- kakao - 50 g
- szczypta soli - do smaku
- sproszkowana wanilia - 1/3 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Z daktyli usuń pestki.
Wszystkie składniki przełóż do malaksera/blendera i miksuj do momentu połączenia się składników, aż stworzą jednolitą, zwartą masę.
Tak przygotowaną masę przełóż do wybranego pojemnika (szklane naczynie, forma do pieczenia, pudełko plastikowe) i dokładnie ją rozprowadź, mocno dociskając do powierzchni.
Włóż do zamrażarki na 45 minut. Następnie wyciągnij i pokrój na preferowane kawałki.
Dodatkowo możesz posypać brownie kakao używając sitka i dodać kawałki kruszonego ziarna kakao.
Przechowuj w lodówce.