Wegańskie brownie z jagodami goji bez cukru

healthy-dreams

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- biała fasola (ugotowana/ z puszki) - 100 g
- aquafaba - 2 łyżka
- tofu - 50 g
- karob - 1 łyżka
- jagody goji - 1 łyżka
- mąka kokosowa - 1 łyżka
- banan - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: fasolkę, aquafabę, tofu i banana razem blednujemy
dodajemy karob, jagody goji oraz mąkę kokosową, po czym dokładnie mieszamy

KROK 2: całość przekładamy do aluminiowej formy i pieczemy w 175 stopniach przez 30 min