ČOKOLADNI BRAWNIJI

SESTAVINE

Osnova:

200g mandljev

700g datljev

70g orehov

50g kakava v prahu

1 čž vanilije v prahu

1/2 čž soli

3-5 jž vode

Čokolada:

120g kokosovega masla

50g kakava v prahu

6 jž kokososovega olja

1 dcl agavinega sirupa

1 čž vanilije v prahu

POSTOPEK

Mandlje in datlje dobro premešamo v mešalniku. Dodamo kakav, vodo, vanilijo in sol in ponovno premešamo. Orehe ločeno zdrobimo na manjše koščke in ročno primešamo k preostali masi. Osnovo razporedimo po kvadratnem modelu za peko, uporabimo lahko tudi tortni model.

Za čokolado najprej vzamemo kokosovo maslo, ki mu dodamo 6 žlic kokosovega olja, kakav, agavo in vanilijo. Dobro premešamo.

Čokolada ima lahko zaradi večje količine kokosa po njem izrazit okus. V kolikor se želimo temu izogniti uporabimo kokosovo olje brez okusa.

Čokolado enakomerno prelijemo čez osnovo in postavimo v hladilnik čez noč. Narežemo in postrežemo.

Dober tek!

Učenka 7.a

