

OPSKRIFT: Brownie med sorte bønner

Til ca. 10 pers.

- 1 dåse sorte bønner (drænet og skyllet)
- 4 æg
- 50 g smeltet kokosolie
- 100 g smeltet smør
- 2 dl. kakaopulver
- 2 dl. kokossukker
- 1 tsk. rød chili
- 2 tsk. vaniljepulver
- En knivspids salt
- 1 tsk. bagepulver
- 50 g grofthakket mørk chokolade
- 75 g valnødder



Fremgangsmåde

- Fyld bønner, æg, smeltet fedtstof, kakao, kokossukker, chili, salt og vanilje i blenderen og kør.
- Vend bagepulver og 2/3 af den grofthakkede chokolade og valnødder i dejen.
- Hæld dejen i en form (ca 25x25 cm).
- Drys den sidste chokolade og nødder over.
- Bages i en 160 grader varm ovn i ca. 25 minutter.