

BROWNIE

Retsept: Anett Velsberg

Valmistamine

Kuumuta ahi 180-kraadini ja vooderda ahjuvorm küpsetuspaberiga. Haki datlid ning pane potti koos veega. Kuumuta keemiseni, võta tulelt ja lisa sooda. Lase seista 10 minutit. Blenderda segu ning lase täielikult jahtuda. Vala jahu, küpsetuspulber ja kakao suurde kaussi. Teises kausis sega datlipüree, vahtrasiirup, margariin ja purustatud banaan ning lisa kuivainetele. Kalla tainas ahjuvormi ning küpseta 25 minutit. Vahepeal sulata šokolaad ja kookosõli ning vala segu jahtunud brownie`le.

- 200g värsked datlid
- 250 ml vesi
- 1 tl sooda
- 100g Veski Mati Eriti head nisujahu
- 1,5 tl küpsetuspulbrit
- 25g kakao
- 100g taimne margariin, sulatatud
- 1 banaan
- 3 spl agaave või vahtrasiirup
- 100g šokolaad
- 2 spl kookosõli