



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## Brownie z fasoli

<b>Porcje:</b>	10
<b>Czas przygotowania:</b>	30 min (+ 30 minut pieczenia)
<b>Trudność:</b>	łatwe

### **Składniki:**

#### Ciasto:

- fasola czerwona – 1 puszka (po odsączeniu 240 g),
- czekolada gorzka z dodatkiem pomarańczy – 190 g,
- masło – 150 g,
- cukier – 100 g,
- masło orzechowe – 100 g,
- jajka – 3 sztuki,
- mąka pszenna – 60 g,
- olej rzepakowy – 50 ml,
- proszek do pieczenia – 1 łyżeczka,
- sól – 1 łyżeczka,

#### Polewa:

- czekolada gorzka (np. z małymi kawałkami orzechów) – 125 g,
- olej rzepakowy – 1 łyżka,
- czerwona pomarańcza – 1 sztuka (kilka plasterków na wierzch)

### **Sposób przygotowania:**

1. Roztop czekoladę w kąpieli wodnej razem z masłem oraz olejem. Podgrzewaj, mieszając od czasu do czasu. Ma powstać jednolita konsystencja.
2. Odsącz fasolę i przepłucz pod zimną wodą.
3. W misie umieść fasolę, jajka, cukier, sól oraz masło orzechowe. Zblenduj wszystko na jednolitą masę.
4. Dodaj przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia. Wymieszaj za pomocą



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



- szpatułki.
5. Dodaj rozpuszczoną wcześniej czekoladę (pamiętaj, aby była przestudzona).
  6. Wymieszaj szpatułką do połączenia składników.
  7. Przełóż ciasto na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę (wymiary 30x20).
  8. Piecz od 30 do 35 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni (grzanie góra – dół bez termoobiegu).
  9. Roztop czekoladę w kąpeli wodnej z łyżką oleju . Polej nią brownie.
  10. Ułóż na brownie plasterki czerwonej pomarańczy.
  11. Smacznego!