

Originální brownie s červenou řepou

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse smícháme mouku, cukr, kakao a 2 ČL soduy. Čokoládu s máslem (alternativně s olejem) rozežřejeme v hrnci a do hladka vymícháme. Předvařenou řepu rozmixujeme na pyré, které přidáme k sypké směsi a přilijeme rozpuštěnou čokoládu, ořechy a rozinky. Vše dobře promícháme, vlijeme do pečicí nádoby, kterou si případně předem vymažeme tukem a vysypeme moukou (podle nádoby). Pečeme na 190°C, 25 minut.

Na závěr můžeme vychladlé brownies polít čokoládovou nebo skořicovou polevou.

Ingredience

- **Směs ořechů** - 40 g
- **Červená řepa - kostky** 720 ml a 370 ml - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 15 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Rozinky** - 20 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 15 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 150 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

