**‹‹ FAZOLOVÉ BROWNIES BEZ MOUKY ››**

## C:\Users\ZSChrast\OneDrive - Základní škola, Chrast, okres Chrudim\Obrázky\fazolové brownies (2).jpgIngredience

* 1 plechovka červených fazolí (po slití asi 300 g, nebo doma dostatečně uvařené fazole)
* 3 vejce
* 150 g kvalitní hořké čokolády
* 100 g sypkého sladidla dle preferencí
* 1 bio vanilkový cukr nebo vanilkový extrakt (lze vynechat)
* 30 g sypkého kakaa
* 1 lžička bio kypřícího prášku do pečiva
* 4 lžíce rostlinného oleje (může být i jiný tuk, máslo apod.)

**Postup**

1. Nejdříve si dám nad páru nebo do vodní lázně rozpustit čokoládu. Pozvolna.
2. ****Fazole sliju a tyčovým mixérem je rozmixuji úplně do hladka. V průběhu mixování přidám 4 lžíce oleje.
3. Celá vejce vyšlehám spolu se sladidlem a případně i vanilkovým cukrem do husté pěny.
4. Fazolovou hmotu promíchám s čokoládou, pak s vaječnou pěnou a nakonec přidám kakao se lžičkou kypřícího prášku.
5. Formu vyložím pečícím papírem, stěrkou do ní urovnám hmotu a dám péct na 175 stupňů asi na 35 - 40 minut. Hotovo! Krájím až po vychladnutí.

**Tento skvělý recept máme z webu: www.varilamysicka.cz**

My děláme rovnou dvojitou dávku a na vrch si přilepšíme šlehačkou ☺

Při mixování fazolí si dejte vážně záležet, abyste všechny rozmixovali dohladka. Větší kousky totiž při pečení mohou ztvrdnout a pochutnání už není takové.

****

Brownies připravila **Amálka Janková** (1. B) za asistence svého brášky Vašíka a maminky.