

# Czekoladowo ciasto z czerwoną fasolą



## Składniki

puszka czerwonej fasoli  
jajka  
2 łyżka - oliwy  
1 łyżka - ekstraktu  
waniliowego  
200 g - cukru trzcinowego  
3 łyżka - kakao  
niesłodzonego  
1 łyżeczka - proszku do  
pieczenia  
1/4 łyżeczka - soli  
Orzechów włoskich  
owoce mrożone

## Opis wykonania

Ciasto czekoladowe z mrożonymi owocami i czerwoną fasolą.

Piekarnik nagrzewamy do 180°C. Kwadratową formę do brownie wykładamy papierem do pieczenia.

Wszystkie składniki poza orzechami przekładamy do blendera i miksujemy aż masa będzie gładka, następnie wylewamy masę do przygotowanej formy.

Na wierzch ciasta kładziemy połówki orzechów.

Pieczemy je przez 25-30 minut, do suchego patyczka.

Po upieczeniu ciasto kroimy na kwadratowe porcje. Mrożone owoce blendujemy i powstałym sosem ozdabiamy kawałki ciasta.

Każdy kawałek dekorujemy listkiem mięty.