

Czekoladowe 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.