

CHOCOLADEBROWNIES

INGREDIENTEN:

100 gram medjool dadels	60 gram amandelmeel
2 rijpe bananen	2 eieren
30 gram rauwe cacao poeder	snufje zeezout
2 eetlepels tahini of amandelpasta	kwart theelepel bakingsoda
2 theelepels citroensap	eventueel handje pure chocoladestukjes

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Week de dadels 10 minuten in warm water zodat ze zacht worden.
3. Doe de bananen, dadels en eieren in een keukenmachine en mix tot een glad mengsel.
4. Voeg het amandelmeel, cacao poeder, tahini, bakingsoda, citroensap en zout toe en meng tot een dik beslag.
5. Spatel eventueel stukjes pure chocolade door het beslag.
6. Giet het mengsel in een kleine met bakpapier beklede bakvorm.
7. Bak de brownie 20–25 minuten.
8. Laat goed afkoelen voordat je hem snijdt.

