



Brownie bez cukru z daktylami

Składniki

Ciasto

- 110 g masła
- 75g mąki Basia orkiszowa
- 170g miękkich suszonych daktyli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 70 g kakao
- 70 ml mleka
- 2 duże jajka
- 80g orzechów włoskich

Sposób przygotowania

Ciasto

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Masło rozpuść w garnuszku i pozostaw do wystudzenia. W misce umieść drobno posiekane daktyle, dodaj mąkę, kakao, proszek do pieczenia, mleko, jajka i zmiksuj do połączenia składników. Dodaj stopione masło i ponownie zmiksuj. Na koniec dodaj posiekane orzechy włoskie, wymieszaj do połączenia składników.

Pieczenie

Formę o wymiarach 20x20 cm wysmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Przelej do niej ciasto, wyrównaj wierzch, posyp resztą malin i lekko wciśnij do ciasta. Piecz w temperaturze 170 stopni z termoobiegiem przez około 15-20 min. Ciasto powinno być wilgotne.