


Веган брауни

Наситен шоколадов вкус в чудесна комбинация с кокосово масло и мадагаскарска ванилия

9 парчета (парченца)

   Лесно

 up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

150 г кокосово масло
200 г пудра захар
1 пак. Глазура тъмен шоколад
200 мл соева напитка (мляко),
неподсладена
1 с.л. лимонов сок
100 г брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
50 г какао премиум Dr.Oetker
1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml

- 1 Загрейте фурната на горен и долен нагревател на 180°C или 160°C с включен вентилатор. Намазнете правоъгълна форма (20x30 см) и покрийте с хартия за печене.

Добавете лимоновия сок към соевото мляко и разбъркайте, докато сместа започне да се съгъства и оставете настрана. Разтопете кокосовото масло и 100 г от глазурата на водна баня при непрекъснато бъркане, след което оставете да се охлади.

Смесете брашното, бакпулвера, какаото, пудрата захар и разбъркайте с миксер. Прибавете разтопената шоколадова смес, соевото мляко, ваниловия екстракт и разбийте до хомогенност.

Изсипете сместа в подготвената форма за печене и загладете, за да покриете равномерно формата, отгоре настържете останалото количество шоко глазура (50 г) и печете 30-35 минути.

Извадете десерта и го оставете да се охлади във формата, след което го нарежете на 9 квадрата и поднесете.