



## Vegan Brownies

**Μερίδες:** 12 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 35 λεπτά |  
**Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά | **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 35X25εκ.

### Υλικά για τα brownies

- 230 γρ. μαύρη κουβερτούρα σε κομμάτια
- 290 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 20 γρ. κακάο
- 270 γρ. καστανή ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- 120 ml ηλιέλαιο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 330 ml γάλα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 70 γρ. σταγόνες μαύρης σοκολάτας

### Υλικά για την επικάλυψη

- φυστικοβούτυρο
- vegan πραλίνα φουντουκιού
- φουντούκια κοπανισμένα
- vegan σοκολατένια μπισκότα σπασμένα

### Εκτέλεση

1) Βάζουμε σε ανοξείδωτο μπολ την κουβερτούρα και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή την ακουμπάμε πάνω από κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει και την λιώνουμε, προσέχοντας να μην ακουμπάει το μπολ στο νερό).

2) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το κακάο, τη ζάχαρη, το αλάτι, το ηλιέλαιο, το εκχύλισμα βανίλιας, το γάλα αμυγδάλου και ανακατεύουμε.

3) Προσθέτουμε την λιωμένη κουβερτούρα και τις σταγόνες ζαχαροπλαστικής και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε πηχτό μείγμα.

4) Λαδώνουμε και περνάμε με λαδόκολλα ένα ταψί και ρίχνουμε μέσα το μείγμα. Φροντίζουμε η επιφάνειά του να είναι ομοιόμορφη.



- 5) Μπορούμε να ψήσουμε τα brownies ως έχουν, ή να τα εμπλουτίσουμε με λίγες κουταλιές φυτικόβούτυρο ή vegan πραλίνα φουντουκιού που θα ανακατέψουμε με ένα κουτάλι στην επιφάνειά τους, να πασπαλίσουμε με σπασμένα φουντούκια (ή άλλους ξηρούς καρπούς της αρεσκείας μας) και θρυμματισμένα vegan μπισκότα σοκολάτας.
- 6) Ψήνουμε τα brownies σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα στους 180°C, για περίπου 35 λεπτά.
- 7) Αφήνουμε να κρυώσουν για τουλάχιστον 20 λεπτά και τα βγάζουμε από το ταψί με τη λαδόκολλα, σε ξύλο κοπής. Τα κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.