



Σοκολατένιο brownie με καρύδα, χωρίς ζάχαρη

Μερίδες: 6 μεγάλα κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 18-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 40 λεπτά **Σκεύος:** ταψί 26 x 20

Φυλάσσουμε το brownie στο ψυγείο.

Υλικά :

50 γρ. σκόνη κακάο

60 γρ. Αλεύρι Καρύδας OLA BIO

1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

180 γρ. σιρόπι αγαύης

120 γρ. γάλα επιλογής

70 γρ. λάδι καρύδας

40 γρ. μαύρη κουβερούρα , λιωμένη

30 γρ. μαύρη κουβερούρα, κομμενη (προαιρετικά)

1 κ.γλ. βανίλια

αλάτι

Εκτέλεση:

1) Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το κακάο, το **Αλεύρι Καρύδας OLA BIO**, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Βάζουμε τη μαύρη κουβερούρα και το λάδι καρύδας σε ένα μπεν μαρί, να λιώσει, ανακατεύοντας συχνά.

3) Συνεχίζουμε με το σιρόπι σφενδάμου, το γάλα, το λάδι καρύδας, το εκχύλισμα βανίλιας και τη λιωμένη μαύρη κουβερούρα. Προσθέτουμε τα κομματάκια μαύρης κουβερούρας (προαιρετικά).

4) Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στην άκρη 10 λεπτά, να ξεκουραστεί το μείγμα.

5) Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα, απλώνουμε ομοιόμορφα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C στον αέρα για 18-20 λεπτά.

6) Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε το brownie να κρυώσει για 30 λεπτά.