



Свекольный Брауни



Фуд-стилист и фотограф: Слэва Поздняков

Ингредиенты

| | |
|------------------------------|------------------|
| ◦ Свекла в кубиках "На пару" | 1/2 банки (150г) |
| ◦ Какао | 2 ст. л. |
| ◦ Сахар | 2 ст. л. |
| ◦ Яйцо куриное | 2 шт. |
| ◦ Разрыхлитель | 2 ч. л. |
| ◦ Мука пшеничная | 100 г |
| ◦ Сахарная пудра | по вкусу |
| ◦ Шоколад горький | 20 г |
| ◦ Масло растительное | 50 мл |

Способ приготовления:



45 мин



3 порции



220 ккал

- 2/3 банки свёклы в кубиках "На пару" перемелите в блендере, 1/3 банки оставьте кубиками.

- Смешайте все сыпучие ингредиенты — муку, какао, разрыхлитель.

- Яйца с сахаром взбейте в густую пену, добавьте масло и продолжайте взбивать.

- Шоколад растопите на водяной бане.

- В мучную смесь аккуратно влейте яичную смесь, добавьте свёклу, шоколад. Все аккуратно перемешайте до однородной массы.

- В форму для запекания влейте тесто и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут, затем убавьте до 150 °С и оставьте еще на 15 минут.

- Готовый брауни посыпьте сахарной пудрой. Подавайте теплым.



Совет

Для более пряного и пикантного вкуса можно добавить в тесто грецкий орех и корицу.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>