

Vegan Brownies



Ingrediënten:

- 114 gram amandelmeel
- 74 gram cacaopoeder
- 1 theelepel baksoda
- 58 gram bruine bastardsuiker
- 1 theelepel zeezout of himalayazout
- 170 gram grof gehakte pure chocolade (Tony's)
- 14 gram kokosolie (gesmolten)
- 142 gram amandelpasta
- 56 gram ahornsiroop
- 2 theelepels vanille
- 4 flax eggs (4 eetlepels gemalen lijnzaad met 10 eetlepels water)
- 114 gram chocolate chips (smelt chocolade, verkrijgbaar bij Jumbo)

Bereiding:

- Maak eerst de flax egg en laat 15 minuten weken.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Een 20 x 20 cm bakblik invetten met kokosolie
- In een grote kom mix de amandelmeel, suiker, cacaopoeder, baksoda en zout
- In de magnetron of op een laag vuurtje, smelt de grof gehakte chocola en meng de amandelpasta er doorheen.
- Laat het mengsel afkoelen. Meng dan de kokosolie, ahornsiroop, vanille en flax egg er doorheen.
- Voeg de droge ingrediënten aan het mengsel toe samen met de chocolate chips.
- Doe het deeg in de ingevette vorm en bak 20-25 minuten.