

Brownies z červené řepy



8 PORCÍ



60 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Olej řepkový	25
Kakao Holandské (v suchém stavu)	15
Kypřicí prášek do pečiva	5
Mouka pšeničná celozrnná	50
Cukr třtinový hnědý	20
Čokoláda hořká 50 % průměr	100
Vejce celé (syrové)	110
Řepa červená	250

Postup přípravy

Množství ingrediencí odpovídá malé formě. Řepu nastrouháme na jemno (pro jemnější chuť ji můžeme předem uvařit nebo upéct, ale lze využít i syrovou). Čokoládu si rozpustíme ve vodní lázni. V míse si smícháme všechny sypké ingredience (mouku, cukr, kypřicí prášek, kakao a špetku soli). Řepu smícháme s vejci, olejem a rozpuštěnou čokoládou, postupně smícháme i se sypkými ingrediencemi. Formu si vyložíme pečícím papírem a vlijeme těsto. Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C cca 40 minut. Brownies by mělo zůstat hezky vláčné.