



## Brownie z batatów

★★★★★(1)

60 minut

10 osób

łatwy

### Wartości odżywcze

**254 kcal** / 1 porcję (93 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>274.08 kcal</b> 13.7%	Białko <b>5.83 g</b> 11.66%	Węglowod. <b>37.23 g</b> 13.79%	Tłuszcze <b>12.21 g</b> 17.44%	Błonnik <b>5.18 g</b> 20.72%	<b>GDA</b> <b>13.7%</b>
---	-----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal



### Składniki

- Bataty - 400g (2 sztuki)
- Mąka gryczana - 70g (½ szklanki)
- Mąka migdałowa - 140g (14 łyżek stołowych)
- Olej kokosowy - 10g
- Kakao 16%, proszek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Czekolada deserowa - 80g
- Daktyle, suszone - 180g
- Proszek do pieczenia - 5g (1 ¼ łyżeczki)
- Mleko migdałowe - 20g (¼ szklanki)
- Sól biała - 2g (4 szczypty)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Daktyle zalej wodą i odstaw na całą noc.**KROK 2:** Piekarnik rozgrzej do 180 stopni. Bataty obierz, pokrój w kostkę i przełóż do garnka. Zalej je wodą tak, aby przykryła wszystkie bataty, doprowadź do wrzenia i gotuj ok. 15 minut. Odcedź i zostaw do ostygnięcia. Czekoladę roztop w kąpielii wodnej.**KROK 3:** Daktyle odsącz z wody i przełóż do miski. Dodaj ugotowane bataty, olej kokosowy i zmiksuj całość na gładką masę.**KROK 4:** Do masy dodaj mąkę migdałową i gryczaną, kakao, mleko, sól i proszek do pieczenia i połącz wszystkie składniki. Na koniec dodaj roztopioną czekoladę.**KROK 5:** Formę do pieczenia wyłóż pergaminem, wylej masę brownie i piecz ok. 25 minut. Po tym czasie zostaw do ostygnięcia na 10 minut, następnie potnij na kawałki i wystudź całkowicie.

Smacznego!

**Wskazówki:**

Chcąc przygotować 100% wegańskie brownie, pamiętajmy o wybraniu wegańskiej czekolady deserowej.

