

BROWNIE DE FEIJÃO PRETO E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 420 GRS) DE FEIJÃO PRETO COZIDO
- 60 GRD DE CACAU EM PÓ
- 3 OVOS L //OU O EQUIVALENTE EM LINHAÇA MOÍDA
- 3 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO (USEI ÓLEO DE COCO)
- 2 COLHERES DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 175 G DE AÇÚCAR (USEI MASCAVADO ESCURO)
- 1 COLHER DE CHÁ (BEM CHEIA) DE GRÂNULOS DE CAFÉ INSTANTÂNEO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 50 GRS DE PEPITAS DE CHOCOLATE
- FLOR DE SAL Q.B. OU AÇÚCAR EM PÓ, PARA FINALIZAR (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Escorra os feijões num coador e lave-os bem sob água corrente.
2. Colocar na taça com a lamina amassar/triturar todos os ingredientes, à excepção das pepitas de chocolate e triturar até obter um, creme homogêneo v12 20sg
3. Forrar a forma com papel vegetal ligeiramente untado com umas gotas de óleo (base e laterais) e verter o creme.
4. Distribuir as pepitas por cima e levar ao forno pré-aquecido a 180º C durante cerca de 20 a 25 minutos. (Fazer o teste do palito. Quando arrefecer vai secar um bocado)
5. Retirar do forno e deixar arrefecer.
6. Conserve no frigorífico.
7. Na hora de servir, se gostar, polvilhe com um pouco de flor de sal ou açúcar em pó.