



Brownie (vegan)

Υλικά:

- 1 πακέτο Cake GojiMix με γεύση Brownie
- 1/3 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας προαιρετικά
- 100γρ φουντουκοβούτυρο
- 150γρ λιωμένο βιολογικό άσπρο λάδι καρύδας
- 270γρ γάλα καρύδας ΚΟΚΟ σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. βιολογικό μηλόξυδο



Εκτέλεση:

1. Βάζετε το μείγμα με τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
2. Βάζετε στον επεξεργαστή τροφίμων τους χουρμάδες (αφού αφαιρέσετε τα κουκούτσια) με το γάλα λίγο λίγο διαδοχικά και χτυπάτε μέχρι να γίνουν μία πάστα.
3. Προσθέτετε το μηλόξυδο και το αιθέριο έλαιο βανίλιας και ξαναχτυπάτε.
4. Προσθέτετε το λάδι καρύδας και το φουντουκοβούτυρο και χτυπάτε να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Προσθέτετε το μείγμα των στεγνών υλικών και χτυπάτε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
6. Αφαιρείτε το μαχαίρι από τον κάδο και ρίχνετε τις σταγόνες σοκολάτας χοντροκομμένες, ανακατεύετε με τη σπάτουλα να μοιραστούν ομοιόμορφα.
7. Βάζετε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί διαστάσεων 21x25 (ή ανάλογου εμβαδού) και ρίχνετε το μείγμα. Αν θέλετε ρίξτε λίγο χοντρό θαλασσινό αλάτι στην επιφάνεια.
8. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα για 30 λεπτά περίπου, ανάλογα με το φούρνο ίσως θέλει 5 λεπτά λιγότερο ή περισσότερο. Δοκιμάστε με μία οδοντογλυφίδα και δείτε αν βγαίνει σχεδόν στεγνή είναι έτοιμο, δε θέλετε να στεγνώσει εντελώς αλλά να μείνει λίγο υγρό στο εσωτερικό του.
9. Περιμένετε να κρυώσει τελείως πριν ξεφορμάρετε και κόψετε κομμάτια.

