





Brownie

Pyszny deser z wolnowaru.

 Czas na High: 2-3H

 Czas na Low: 4-5 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 szklanka masła migdałowego
- 1 jajko
- 1/2 szklanki miodu, lub syropu klonowego
- 1/3 szklanki kakao w proszku
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1/2 łyżeczki soli morskiej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 szklanka wiórków ciemnej czekolady
-



Wykonanie:

Wyłożyć misę papierem do pieczenia.

Połączyć wszystkie składniki i wlać do misy.

Przykryć i powoli gotować na HIGH przez 2-3 godziny lub na LOW przez 4-5 godzin, aż brzegi zaczną brązowieć.

Wyciągnąć za pomocą pergaminu, ostudzić przez 15 minut, pokroić i podawać.