

Korenisté brownies s karamelizovanými pekanovými orechmi

50—60 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F). Do veľkej misy pridajte múku, morskú soľ, sódu bikarbónu, kakao, mletú škoricu, mletý zázvor, mleté klinčeky a mletý kardamóm. Rastlinné mlieko vymiešajte metličkou v mise s jablčným octom.
2. Na miernom stupni rozpustite kokosový olej, čokoládu nasekajte na malé kúsky a vmiešavajte do oleja, kým sa nerozpustí.
3. Potom pridajte cukor a dobre vymiešajte metličkou. Zmiešajte zmes cukru a čokolády a mlieko so suchými prísadami. Prekrojte vanilkový lusk na polovice a vyškrabte ho, pridajte k zvyšku prísad a dôkladne vymiešajte na cesto. Polovicu pekanových orechov nasekajte a vmiešajte do cesta.
4. Menšiu obdĺžnikovú formu na pečenie vyložte papierom na pečenie a vylejte do nej cesto. Pečte 30 minút pri teplote 180 °C (356 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry.
5. Nasekajte zvyšné pekanové orechy a zohrejte ich na panvici na strednom stupni spolu so zvyšným kokosovým olejom a cukrom a neustále miešajte 3 – 4 minúty, kým skaramelizujú.
6. Karamelizované orechy ihneď rozložte na papier na pečenie a nechajte vychladnúť. Brownies naservírujte s pekanovými orechmi a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

170 g	Špaldová múka
4 PL	Kakao
60 ml	Kokosový olej, rozpustený
150 g	Tmavá čokoláda
240 ml	Rastlinné mlieko
1 ČL	Jablčný ocot
150 g	Surový trstinový cukor
150 g	Pekanové orechy
1 ČL	Prášok na pečenie
1 ČL	Klinček mletý
1 ČL	Zázvor mletý
1 ČL	Škorica mletá
1 kus	Vanilka Bourbon
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na karamelizované pekanové orechy

150 g	Pekanové orechy
50 g	Surový trstinový cukor
1 PL	Kokosový olej