



PROTEINRIKA BROWNIES

GLUTEN- OCH SOCKERFRI

Frågor? Tveka inte att höra av dig!
info@alekzandragranath.se

RECEPT

INGREDIENSER

1,5 dl bovetemjöl
1 dl proteinpulver med chokladsmak
(dubbelkolla så det är glutenfritt om du önskar det)
2 tsk bakpulver
1 krm salt
100 g sockerfri mörk choklad
4 ägg
230 gram dadeldeg
0,5 dl starkt kaffe

GÖR SÅHÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader
2. Smält chokladen över vattenbad
3. Blanda alla torra ingredienser
4. Tillsätt ägg, resterande ingredienser under omrörning. (Bovetemjölet kan ha en tendens att klumpa sig så gärna vispa hårt med en elvisp eller köksassistent.)
5. Vispa i ca 5 minuter så det blir en fluffig smet
6. Häll upp i bakform med bakplåtspapper
7. Grädda i ugnen ca 15-20 minuter. Stäng av ugnen och låt kakan stå kvar på eftervärme i 10 minuter.
8. Låt svalna, skär upp i bitar och ställ i kyl/frys

TIPS!

Förvara kakan i frysen och ta fram 5-10 minuter före servering för perfekt konsistens! Kanske skär i småbitar och toppa vaniljkvargen med? Mums!