



Desserten

Avocado brownie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 handvol notenmix (grof gehakt)
100 milliliters slagroom (opgklopt)
10 druppels vanille-extract
4 eetlepels chocopasta
2 theelepels bakpoeder
60 gram cacaopoeder
225 gram ahornsiroop
150 gram bloem
2 avocado's (rijpe)
1 banaan
4 eieren

Bereidingswijze

Doe de avocado, banaan en eieren samen met vanille-extract en ahornsiroop in een keukenrobot en mix tot een glad deeg.

Voeg vervolgens de bloem, het bakpoeder en cacaopoeder toe en mix opnieuw.

Meng de gehakte noten onder het beslag, giet het in een langwerpige ovenschotel met bakpapier en schuif gedurende 35-40 minuten in een oven van 180 °C.

Meng ondertussen de chocopasta en slagroom onder mekaar en zet in de koelkast.

Controleer of de brownie gaar is en laat afkoelen, besmeer met de chocopasta, snijd in stukken en smullen maar.

Keukenbenodigdheden

Keukenrobot
Oven

