

BROWNIE CZEKOLADOWE

Składniki:

- * 4 jajka
- * 5 łyżek erytrolu bądź ksylitolu
- * 3 czubate łyżki kakao
- * 0,5 puszki mleka kokosowego
- * 2 czubate łyżki oleju kokosowego
- * 0,5 tabliczki czekolady
- * 3 czubate łyżki mąki owsianej
- * 1 łyżka mąki kokosowej
- * czubata łyżeczka proszku do pieczenia

Żółtka ubić z erytrolek na puszystą masę, dodać mleko, olej, kakao i wymieszać. Mąki przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy i wymieszać. Czekoladę pokroić, dorzucić do ciasta. Na koniec ubić białka na sztywno i bardzo delikatnie wymieszać. Przełożyć do foremki i piec w 180 stopniach ok 35 min.

Polewa: 0,5 tabliczki czekolady- płynnej, wymieszać z 2 łyżkami oleju kokosowego.

