

Heerlijke brownies zonder suiker

Aantal personen: 8

120 gram pure suikervrije chocolade
150 gram amandelen
40 gram kokosbloesemsuiker
6 gedroogde abrikozen (ongezwaveld)
100 gram roomboter of kokosolie
2 eieren
eventueel nog cacao-poeder

Verwarm de oven voor op 180 C. Breek de chocolade in stukken en smelt ze au bain marie (Zie tip) samen met de boter. Hak 100 gram amandelen in de blender tot een grof meel (het hoeft geen bloem te zijn) Hak de rest van de noten en de abrikozen grof. Mix de eieren samen met de suiker tot een schuimige massa. Meng met een lepel het amandelmeel en de grof gehakte noten en abrikozen onder het suikermengsel. Doe tot slot de gesmolten chocolade erbij. Boter een bakvorm in of leg er bakpapier in en giet het deeg hierin. Zet 20 minuten in de voorverwarmde oven. Werk eventueel af met wat cacao-poeder en snijd in stukken.

Tip: let op dat de chocolade niet te heet is, anders begint het ei te stollen.

Tip: Au bain marie : doe de producten in een schaalje, zet dan in een pannetje met heet water zodat er geen water in komt, roer af en toe om het goed te laten smelten.

