LINDA BEN

Ofnæmisvæn brownie með vanilluís (vegan)



Eldunartími

45 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

U.þ.b 16 bitar

Lýsing

Ef þú ert að leita af einstaklega ljúffengri, öltlítið blautri og klessulegri brownie sem hentar þeim sem eru með mjólkurofnæmi og/eða eggjaofnæmi eða eru vegan, þá er leitinni lokið. Þessi brownie er alveg svakalega góð! Þessi brownie er líka einföld í framkvæmd, það þarf ekki að nota hrærivél frekar en maður vill, skál og handpískari er nóg.
Það er hægt að gera deigið með sólarhringsfyrirvara og geyma það inn í ísskáp. Svo tekur maður það bara úr kæli og leyfir því að ná svona u.þ.b. stofuhita áður en maður bakar kökuna. Kakan er best þegar hún er borin fram smá volg, sérstaklega ef hún er líka borin fram með vanillu ís. Það er u.þ.b. það besta í heiminum held ég hreinlega… eða svona hér um bil.

Ofnæmisvæn brownie með vanilluís (vegan)

- 250 g Suðusúkkulaði (eða annað mjólkurlaust súkkulaði)
- 175 g hveiti
- 25 g kakóduft
- 250 g sykur
- 1 dl bragðlítil olía
- 1 tsk vanilludropar
- 250 ml hafrajógúrt frá Veru með karamellu og perum
- 150 g gróft saxað suðusúkkulaði (eða annað mjólkurlaust súkkulaði)
- Mjólkurlaus vanilluís (má að sjálfsögðu sleppa en er rosa gott saman)

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 180°C, undir og yfir hita.
2. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði.
3. Blandi saman hveiti, kakói og sykri í skál.
4. Bætið úut í olíu, vanilludropum, brædda súkkulaðinu og hafrajógúrtinu og hrærið saman.
5. Saxið súkkulaðið og bætið því út í deigið, blandi saman.
6. Hellið deigginu í smjörpappírsklætt kökuform sem er 25×25 cm að stærð (eða sambærilega stórt). Bakið í u.þ.b. 30-35 mín eða þar til kakan er nánast bökuð í gegn en ennþá smá blaut.
7. Berið fram með mjólkurlausum vanilluís ef þið viljið.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.