

Veganska Brownies

En alldeles ljuvlig brownie -härligt chokladig och helt vegansk.

9 bitar



Lyckas lätt

up to 20 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 150 g kokosolja
- 200 g strösocker
- 100 g mörk choklad vegansk
- 200 ml sojamjolk alt mandelmjolk
- 15 ml citronsaft (1 msk saft av 1/2 citron)
- 100 g vetemjöl
- 5 g Dr. Oetker Bakpulver (1 tsk)
- 50 g kakao
- 50 g mörk choklad (hackad) - se till att den är vegansk
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

- 1 Sätt ugnen på 180°C traditionell värme/160°C varmluft. Klä en fyrkantig form (20x20 cm) med bakplåtspapper. Blanda citronsaft med sojamjolk tills det börjar tjockna och ställ åt sidan.
- 2 Mät upp kokosolja och choklad i en värmestålig skål och ställ över ett varmt vattenbad. Rör tills allt är smält och ställ åt sidan för att svalna.
- 3 Blanda mjöl, bakpulver, kakao och socker i en stor bunke.
- 4 Rör ner den smälta chokladen i mjölblandningen och tillsätt sedan sojamjölken och vaniljaromen. Rör tills det precis går ihop.
- 5 Häll smeten i bakformen och jämna ut så att den täcker hela botten. Strö över den hackade chokladen och grädda i ugnen i 30-35 minuter. När den är klar ska smeten ha stannat i kanterna men vara aningens vobblig i mitten. Brownien kommer att sätta sig ytterligare när den svalnar. Låt brownien svalna i formen.
- 6 När brownien har svalnat helt kan du skära den i bitar. Hoppas det ska smaka!



Tip from the Test Kitchen

- Du kan byta ut sojamjölken mot mandelmjök.
- Varför inte servera brownien varm med vegansk glass.
- Vill du ha lite crunch i brownien - blanda i hackade hasselnötter i smeten innan du gräddar.
- Du kan byta ut kokosolja mot en neutral matolja. I så fall smälter du chokladen för sig själv och tillsätter oljan samtidigt som chokladen i mjölblandningen.

