

Céklás Brownie

(Kicsi tepsi méret (250x350))

Hozzávalók:

- 100 g Mester süteményliszt
- 50g darált dió
- 100 g étcsokoládé, lehetőleg magas kakaótartalmú
- 125g vaj
- 200 g cukor
- 3 tojás
- 1 fél mokkáskanál sütőpor
- 30g kakaó por
- 1 csipet só
- 450g nyers cékla
- szóráshoz kakaó por

Elkészítése:

A céklát meghámozzuk, kockára vágjuk és feltesszük főni annyi vízben, hogy pont éppen ellepje. (Kb 45 perc alatt készül el)

A csokit a vajjal felolvasztjuk, vízgőz felett simára keverjük.

A céklát kihütjük és aprítóban pépesítjük, hozzáadjuk a tojásokat és az olvasztott vajjas csokit.

A száraz hozzávalókat egy tálba tesszük, összekeverjük, majd a céklás keverékkel összekeverjük, nem szükséges robotgép elég fakanalat használni. A tepsit kibéleljük sütőpapírral és a masszát belesimítjuk 170°C-ra előmelegített sütőben kb 20perc alatt készre sütjük.

Akkor jó, ha a készpróbánál még egy kicsit ragadós a közepe.

A végén megszórjuk a tetejét kakaóporral. Nem instanttal, hanem az igazi keserű kakaóporral.