Rode biet brownie



Ingrediënten

- 400g Ardo Rode biet blokjes
- 10g Ardo Chili (optioneel)
- 220g chocolade 70%
- 150g Alpro Bakken & Braden
- 3 eieren
- 1.5 el vanillesuiker
- 5g zout
- 25g cacao
- 100g bloem
- Pecanoten

Methode

1. Gaar de rode biet blokjes samen met de chili in een beetje water en blend tot een gladde massa.
2. Smelt de chocolade en de boter au bain marie.
3. Klop de eieren samen met de vanillesuiker tot een luchtig geheel.
4. Spatel voorzichtig de afgekoelde rode bieten puree, zout en chocolademengsel eronder.

5. Voeg nu ook cacao en de bloem eronder, giet in een bakvorm, overstrooi met de pecanoten en bak af in de oven op 180°C gedurende 12-15 minuten.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be