

# Brownies s tofu

**Počet porcií:** 9

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

V kuchynskom robote rozmixujeme tofu nakrájané na kocky s mliekom. Pridáme aj vanilkový lusk. Roztopíme čokoládu (100 g) a primiešame do zmesi. Postupne pridáme ostatné ingrediencie – cukor, múku, kypriaci prášok, kakao, škrob a soľ. Všetko premiešame. Plech (25×25 cm) alebo okrúhlu formu na pečenie (priemer 25 cm) vystelieme papierom na pečenie a vylejeme do nej pripravené cesto. Môžeme ešte posypať kúskami nalámanej čokolády (50 g). Pri 170°C pečieme približne 30 minút. Nakoniec ešte polejeme roztopenou čokoládou (100 g).

## Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 130 g
- **Holandské kakao 100 g** - 35 g
- **Cukor kryštál** - 240 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Solamyl 200 g** - 25 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g
- **LUNTER Tofu naturálne 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

