



Raw Vegan Brownie

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Annorlunda brownies gjorda på nötter, dadlar och carobpulver. Fria från ägg, mjölk och mjöl och utan vitt socker - en riktigt hälsosam godbit!



INGREDIENSER

1 dl valnötter
1 dl hasselnötter
8 st färska dadlar, urkärnade
0.75 dl carobpulver

Topping

1 st mogen avokado
2 msk lönnsirap
2 msk carobpulver
1 tsk vaniljextrakt
1 krm havssalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa valnötter och hasselnötter i matberedare. Tillsätt dadlar och carobpulver och blanda till en massa.
- 2** Täck en liten fyrkantig form med plastfolie. Tryck ut massan i botten på formen.
- 3** Mixa samman ingredienserna till toppingen till en slät kräm, bred ut över nötmassan i formen.
- 4** Ställ att stelna i frys ca 1 timme, eller längre i kylskåp. Skär i fyrkantiga bitar. Receptet räcker till 4 stora brownies.