

Negresă (stil brownie)

- 150g curmale fără sâmburi
- 130g unt de arahide
- 100ml apă
- 30g făină de migdale
- 25g cacao
- 3g praf de copt
- (opțional) 1 pliculeț zahăr vanilat
- (opțional) gem pentru servit

Mod de preparare

1. Înmoi curmalele în apă fierbinte pentru 5 minute.

Apoi le scurg și le pun în blender.

1. Adaug unt de arahide și 100ml apă și amestec până când se face o pastă densă.
2. Pun făina de migdale, cacao, praful de copt și, opțional, zahărul vanilat și mai amestec până când se omogenizează.
3. Torn aluatul în tava pregătită cu hârtie de copt și coc negresa la 180°C pentru 20 de minute.
4. O las să se răcească înainte să o tai și o servesc simplă sau cu gem deasupra.

Poftă buna!