



Brownies van courgette



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 courgette (groot)
1/2 kopje kokosolie
2 eieren (groot)
1/2 kopje agavesiroop
1 theelepel vanille-extract
1 kopje bloem (volle)
1/2 kopje cacaopoeder
1 snuifje zout
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel kaneelpoeder
1 snuifje nootmuskaat
1/2 kopje chocoladebolletjes

Bereidingswijze

- 1.** Rasp de courgette en wring het vocht eruit (in een keukenhanddoek).
- 2.** Smelt de kokosolie tot ze lauw is en meng deze met de eieren, de agavesiroop en de vanille. Voeg de geraspte courgette toe.
- 3.** Meng in een andere kom de bloem met de cacao, zout, bakpoeder, kaneel en nootmuskaat. Roer goed. Voeg deze ingrediënten toe aan het courgettemengsel en meng grondig.
- 4.** Voeg de chocolade bolletjes toe en meng opnieuw.
- 5.** Bekleed een rechthoekig bakblik of een brownie pan met bakpapier en schep het mengsel hierin. Zet 25 à 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of ze droog uit de brownie komt, dan is ze klaar.