

12.24 大廚師 - 無麩質核桃巧克力布朗尼

材料:

- 1 罐 (~15 盎司) 黑豆
- 3 大雞蛋
- 1/2 杯可可粉
- 1/2 杯半甜巧克力
- 3 湯匙葡萄籽油
- 3/4 杯有機糖
- 1/2 茶匙鹽
- 1 茶匙烤粉
- 1/2 杯核桃
- 額外 1/4 杯巧克力片裝飾

做法:

- 1) 預熱烤箱至 350 F.
- 2) 打開黑豆，沖洗和歷乾。
- 3) 在攪拌機中混合豆類，雞蛋，可可，巧克力片，油，鹽和烘焙粉。
- 4) 用油塗抹烤盤，倒入混合物。
- 5) 將核桃零星地放入。
- 6) 烤 25-30 分鐘。確保它是在裡面熟。
- 7) 撒上巧克力片頂部融化，待冷卻時即可食用。