



## **Brownie di Boonchi Preto (Mexican Chocolate) - GF**

**Si bo conocemi, bo sa cu ami ta un chocoholic!**

**E receta aki ta traha un tremendo brownie classico. Pero bo por hasiele bira un tiki 'Extra!' door di añadi un tiki di mi Mexican chocolate spice mix. Di e manera aki e brownies ta bira e dessert perfecto pa cualkier fiesta!**

**Trahanan...partinan...y laga hende keda asombra cu e brownienan aki ta vegano y GF :)**





**E receta ta traha 9 brownie individual, usando un 12 pcs brownie of muffin tin**

## **Ingrediente**

### **1 Bleki di Boonchi Preto**

#### **Ingrediente seco**

**1/2    Kopi di Quaker Oats (GF)**

**4        Cuchara Droste Cocoa**

**2        Cuchara Sucu Bruin**

**1        Telep di Baking Powder**

**1/4    Telep di Salo**

**1 pa 1 1/2 Telep di Mexican Chocolate Spice Mix**

**Esaki ta optional - si ta desea di traha Mexican Chocolate Brownies añadi e spice mix.**

**1/2    Kopi Chocolate Chips - mester check bon cu e chocolate chips NO ta contene lechi. Si esaki ta e caso, e lo ta menciona riba e label di e producto. Ami ta usa semi sweet chocolate chips di Pricesmart.**

**1/2    Kopi Walnuts, chopped**

#### **Ingrediente likido**

**1/4    Kopi di Vegetable Oil**

**1/3    Kopi di Maple Syrup of Agave Nectar**

**4        Cuchara Almond Milk of Soy Milk (sin sucu - ‘unsweetend’)**

**2        Telep di Pure Vanilla extract**

### **Cooking Spray**

#### **Ekipo rekeri:**

#### **Food Processor**

**12pcs Brownie of Muffin Tin (por usa un forma di bolo cuadra tambe, 8x8 inch of 7x7 inch)**

## Ban Cuminsa!

- **Den un food processor, procesa e oats su so te cu e bira un harinja - +/- 15 seconde.**



- **Pone tur e resto di e ingredientenan seco, menos e chocolate chips y e walnuts, den e food processor y pone e food processor un banda.**



- **Rins e boonchinan bon y pone esaki den un schaal. Añadi tur e ingredientenan cu ta likido den e schaal hunto cu e boonchinan.**
- **Añadi e mix di boonchi y e ingredientenan likido na e food processor y processa esaki pa +/- 15 pa 20 seconde. Paga e machine y kita e food processor for di e base.**



- **Mescla e chocolate chips y e walnuts den e mansa y e brownie batter ta cla pa word poni den un brownie/muffin tin (of un otro forma si ta desea).**

**Corda usa e cooking spray prome cu hinka e mansa den e forma, pa asina evita cu e brownie ta keda pega.**



- **E brownies ta bai den forno na 180C/350F pa 15-20 minuut.**

**Enjoyyyyyy!**

