

100 g di fagioli
neri secchi



1 stecca di vaniglia



14 nocciole

il succo di
mezzo limone



30 g di
zucchero
di canna



un pizzico
di sale



BROWNIE INSOLITO AI FAGIOLI NERI



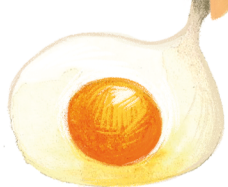
8 PORZIONI



12 ORE AMMOLLO
50 MINUTI PREPARAZIONE
40 MINUTI COTTURA



2 uova



fragole o
altra frutta
fresca
di stagione

2 foglie
di alloro



20 g di
cacao amaro
in polvere

½ bustina di
lievito per dolci



6 cucchiari
di olio
extra vergine
d'oliva



INGREDIENTI

- 100 g fagioli neri secchi
- 30 g zucchero di canna
- 20 g cacao amaro in polvere
- 14 nocciole
- 6 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- 2 uova
- 2 foglie di alloro
- 1 stecca di vaniglia (solo i semi interni)
- ½ bustina di lievito per dolci
- il succo di mezzo limone
- frutta fresca di stagione
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

1. Metti a bagno i fagioli neri in acqua, con una foglia di alloro e il succo di mezzo limone, per almeno 12 ore. Sciacqua e cuoci i fagioli, aggiungendo 1 foglia di alloro, fino a quando saranno molto teneri. Scola i fagioli senza gettare l'acqua di cottura e lasciali raffreddare.
2. Una volta freddi, metti i fagioli nel mixer insieme a zucchero, uova, olio, vaniglia, cacao, nocciole e un pizzico di sale. Frulla fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo (se necessario aggiungi due o tre cucchiari di acqua di cottura).
3. Trasferisci in una terrina il composto ottenuto, aggiungi il lievito e mescola ancora per incorporarlo. Distribuisci il tutto su una teglia rivestita di carta da forno e cuoci in forno preriscaldato a 170°C per 40 minuti circa.
4. Sforna e lascia riposare il brownie per una decina di minuti, poi taglialo a cubetti e guarniscili con frutta fresca di stagione. La tua merenda è pronta!