

Brownie z buraka

Składniki

na tortownicę o średnicy 22 cm

1 jajko ⁽¹⁾
30 g masła klarowanego ⁽²⁾
250 g puree z jabłka ⁽³⁾
200 g puree z upieczonego buraka

60 g kakao ⁽⁴⁾
100 g mąki jaglanej (lub ryżowej)
150 g mąki owsianej ⁽⁵⁾

150g jabłka, pokrojonego w drobną kostkę

Wykonanie

1. Piekarnik rozgrzać do 180 st. C (w trybie góra-dół, bez termoobiegu).
2. Jajko ubić na puszystą masę. Dodać rozpuszczone masło klarowane, puree z jabłka i puree z buraka. Wymieszać.
3. Wymieszać suche składniki i dodać do mokrych.
4. Dodać jabłko pokrojone w kostkę i dokładnie wymieszać.
5. Formę wysmarować masłem klarowanym, wysypać mąką (wygodnie jest użyć żytniej 2000 albo jakiejś innej sypkiej, np. jaglanej lub ryżowej).
6. Umieścić masę w formie i piec 50 minut. Po tym czasie sprawdzić ciasto patyczkiem. Jeśli jest mokry, a ciasto się do niego przykleja, przedłużyć czas pieczenia o 5 minut i ponownie sprawdzić.

Wskazówki

⁽¹⁾ **jajka**: warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

⁽²⁾ **masło klarowane**: najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

⁽³⁾ **jabłka**: więcej o wyborze jabłek do wypieków piszemy [w tym poście](#)

⁽⁴⁾ **kakao**: warto zadbać o to by kakao było dobrej jakości; my zaopatrujemy się w kakao ekologiczne, które smakuje znacznie lepiej i jest bardziej aromatyczne niż kakao najczęściej dostępne w sklepach

⁽⁵⁾ **mąka owsiana:** mąkę owsianą można zrobić tanio i szybko, mieląc połączone otręby owsiane (ok. 50%) i płatki owsiane (ok. 50%), np. 50 g otrębów owsianych i 50 g płatków owsianych