



Espresso Brownies

με χρησιμοποιημένους κόκκους καφέ

Ιστορικό

Τα brownies είναι δημοφιλές επιδόρπιο που κατάγεται από τις ΗΠΑ και τον Καναδά. Αν και το βασικό τους υλικό είναι συνήθως η σοκολάτα, τα brownies με καφέ είναι ιδιαίτερα συνηθισμένα.

Η συγκεκριμένη συνταγή πρωτοτυπεί, αξιοποιώντας τους χρησιμοποιημένους κόκκους καφέ, μια πρακτική εξαιρετικά διαδεδομένη στο οικολογικό κίνημα, που πρεσβεύει τον περιορισμό της σπατάλης του φαγητού.

Συστατικά

2 μήλα κομμένα σε μικρά κομμάτια · 80 gr αλεσμένο, χρησιμοποιημένο καφέ · 250 gr μαύρη σοκολάτα · 400 gr καστανή ζάχαρη · 120 gr αλεύρι · 150 ml ελαιόλαδο · 50 gr κακάο

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/espresso-brownies/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Σε ένα τηγανάκι, προσθέτουμε τα μήλα και τους κόκκους καφέ μαζί με δύο κουταλάκια του γλυκού νερό και μια πρέζα αλάτι. Μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά ώσπου να μαλακώσουν τα μήλα (περίπου πέντε λεπτά)

Βήμα 2

Τα πολτοποιούμε με ραβδομπλέντερ, σβήνουμε το μάτι και ρίχνουμε τη σοκολάτα, ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει.

Βήμα 3

Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι, το λάδι και το κακάο και ανακατεύουμε καλά.

Βήμα 4

Βάζουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (αέρα) στους 180 βαθμούς για 40-45 λεπτά

Βήμα 5

Σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου