Gezonde brownies

Ingrediënten

3 Stuk(s) Appel
250 g (gram) Dadel (zonder pit)
3 Stuk(s) Ei
80 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
75 g (gram) Dr. Oetker Hazelnoten (geroosterd)
30 g (gram) Cacaopoeder
145 g (gram) Amandelmeel
125 ml Kokosmelk
255 g (gram) Pure chocolade

Keukenspullen

2 Stuk(s) Steelpan
Staafmixer
Bakvorm (20 x 30cm)
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 165°C). Snijd de **appels (250 g)** in blokjes en kook ze tot moes. Doe de laatste 5 minuten de **dadels zonder pit (250 g)** bij de appels. Roer dit regelmatig om.

Neem de pan van het vuur. Mix het mengsel met de staafmixer tot een gladde massa.

2. Klop je browniebeslag

Klop de **eieren (3 stuks)** met de **suiker (80 g)** en het **Dr. Oetker Vanille aroma (1 tl)** tot een schuimige massa. Voeg de gladde massa van appels en dadels toe. Mix rustig tot een geheel.

Smelt de **pure chocolade (100 g)** au bain-maire. Voeg de gesmolten chocolade toe aan het beslag. Mix dit opnieuw voorzichtig tot een geheel.

Schep vervolgens de geroosterde en in stukjes gehakte **hazelnoten (75 g)** erbij. Houd twee eetlepels hazelnoten achter voor de decoratie. Tenslotte voeg je de **cacao (30 g)** en het **amandelmeel (145 g)** toe.

Bak je brownies in ongeveer 40 minuten op 175 graden in het midden van de oven.

3. Maak een chocoladeganache

Verwarm de **kokosmelk (125 ml)** tot het kookpunt. Hak de **pure chocolade (155 g)** in stukjes en voeg dit toe. Roer tot een gladde saus.

Laat de saus iets afkoelen waardoor deze iets dikker wordt.

Giet de ganache over de afgekoelde brownies. Decoreer de brownies met de gehakte hazelnoten. Laat de ganache minimaal 2 uur opstijven.