Vegan brownies

Ingrediënten

135 g (gram) Pure chocolade
120 ml Plantaardige olie
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepel) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 Eetlepel(s) Water
15 ml Appelciderazijn
1 tl (theelepel) Dr. Oetker Backin bakpoeder
135 g (gram) Rode bietjes (geraspt)
135 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal

Keukenspullen

Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Staafmixer

1. Voorbereiden

Vet de bakvorm in met olie, vegan boter of bakspray en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C).

2. Browniebeslag maken

Smelt de **pure chocolade (135 g)** au bain-marie (in een schaal in een pannetje met heet water).

Meng in een kom de **plantaardige olie (120 ml)** met de **suiker (150 g)** en het **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)**. Roer dit goed door.

Meng **water (1 el)**, **appelciderazijn (15 ml)** en **Dr. Oetker Backin (1 tl)** tot een glad mengsel. Voeg dit mengsel toe aan de beslagkom. Roer het goed door.

Voeg de geraspte **rode bietjes (135 g)** toe aan het beslag, roer het goed door en voeg de gesmolten chocolade toe.

Voeg in twee keer de **Koopmans Patentbloem Kristal (135 g)** toe en meng het met een spatel door. Schenkt het browniebeslag in de bakvorm.

3. Vegan brownies bakken

Bak de vegan brownies in circa 35 minuten gaar. Laat de vegan brownies in de bakvorm afkoelen.