



## Brownie z sorbetem pomidorowym

### Składniki

Składniki na sorbet: 100 ml passaty Cirio 100 g brązowego cukru 50 ml mleka kokosowego 30 ml zimnej wody Sok z 1 cytryny (sok) 5 listków mięty Sól dla smaku Składniki na ciasteczka: 400 g czerwonej fasoli Cirio 100 g niesłodzonego kakao 100 g tartej gorzkiej czekolady 200 g tartych migdałów 150 ml mleka ryżowego 1 łyżka oleju słonecznikowego 4-5 daktyli Sól dla smaku Składniki na krem: 200 ml soku pomarańczowego 40 g skrobi kukurydzianej 30 g brązowego cukru

### Przygotowanie

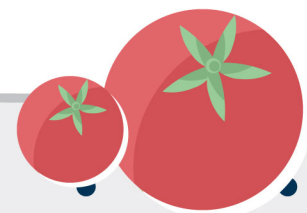
#### PRZEPIS NA SORBET

1. Przelej passatę pomidorową Cirio do wysokiego pojemnika; dodaj pozostałe składniki (cukier trzcinowy, cytrynę, sól, mleko kokosowe, wodę i miętę).
2. Zblendowaną masę wstaw do zamrażarki.
3. Wyjmij sorbet z zamrażarki na 5 minut przed podaniem.

#### PRZEPIS NA CIASTO

1. Umieścić wszystkie stałe składniki (kakao, migdały, gorzka czekolada i daktyle) w misce.
2. W oddzielnej misce przygotuj wszystkie płynne składniki (mleko ryżowe, olej) i dobrze wymieszaj.
3. Zblenduj około 300 gramów odcedzonej czerwonej fasoli.
4. Wymieszaj ze sobą wszystkie składniki (łącznie z fasolą).
5. Przełóż tak przygotowane ciasto do prostokątnej blachy.
6. Włóż do rozgrzanego do 170 ° C piekarnika i piecz przez 20 minut.

#### PRZEPIS NA KREM





1. Wlej sok pomarańczowy i skrobię kukurydzianą do rondla; wymieszaj wszystko aż do uzyskania jednolitej masy. Dodaj brązowy cukier, a następnie zagotuj na małym ogniu. Regularnie mieszaj, do momentu aż krem zgęstnieje.
2. Pozostaw do ostygnięcia.

Gotowe!

