

Dadelbrownie

Ingrediënten

250 g gedroogde dadels (liefst medjoul)
100 g pure chocolade (minimaal 70% cacao)
100 g boter
1 sinaasappel (biologisch)
60 g havermout
100 g gedroogde cranberry's
3 eetlepels geraspte kokos



Bereiding:

Breng ½ liter water aan de kook. Snij de dadels in kleine stukjes en overgiet ze met het kokende water. Laat 5 minuten staan.

Smelt de chocolade 'au bain Marie'

Smelt de boter langzaam in een andere pan. De boter blijft goudgeel.

Rasp de schil van de sinaasappel en pers de helft van de sinaasappel uit.

Laat de dadels uitlekken in een vergiet.

Roer de havermout, sinaasappelsap en -rasp door de boter. Roer de dadels door het botermengsel. Roer de cranberry's en de gesmolten chocolade erdoor.

Schenk het geheel in een platte schaal of bakvorm. Strijk de bovenkant glad en bestrooi met de kokos.

Laat de brownie in de koelkast in minimaal 2 uur opstijven. Verdeel in blokjes.

Heerlijk bij een kopje koffie of thee!

Smakelijk eten !