

BROWNIE DE FEIJÃO PRETO – SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 e 3/4 xícaras de feijão preto cozido

2 ovos

3 colheres (sopa) de óleo de coco

3/4 xícara de cacau em pó

1 colher (chá) de baunilha

1/2 xícara de açúcar demerara (se for utilizar açúcar mascavo, acrescente um pouco mais)

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Misture todos os ingredientes e processe-os até ficar bem cremoso e sem indícios do feijão (caso seja necessário, acrescente de 1 a 2 colheres de sopa de água).

Se quiser, adicione castanhas, nozes ou chocolate (deixe para mistura-los no final).

Despeje a massa em uma forma untada e asse-o de 25 a 30 minutos ou até o palito sair limpinho.

Usei uma forma média de 20 cm x 25 cm, porém você também pode utilizar as formas de muffins/cupcakes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/15919-brownie-de-feijao-preto-sem-gluten.html>