Vegan brownies

Ingrediënten

135 g Pure chocolade
120 ml Plantaardige olie
150 g Suiker (fijne)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
15 ml Appelciderazijn
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 el (eetlepels) Water
135 g Rode bieten (gekookt en geraspt)
135 g Koopmans Patentbloem Kristal

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Bakpapier
Schaal
Steelpan
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom

1. Voorbereiden

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

2. Vegan brownies bakken

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