

## Ciasto z fasoli

### Składniki na brownie

- 2 puszki fasoli czerwonej - 500 g
- 4 małe lub 3 duże jajka
- 6 łyżek kakao - około 40 g
- około 1/3 szklanki oleju - 90 g
- około 1/3 szklanki cukru - 80 g
- 1 średni banan
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Obierz jednego, średniej wielkości, dojrzałego banana. Pokrój go na mniejsze kawałki i umieść w misce z fasolą. Wlej też około 1/3 szklanki, czyli mniej więcej 90 g oleju. Całość miksuj kilka minut na gładki krem. Możesz do tego użyć szejкера lub też blendera ręcznego typu żyrafa. Postaraj się bardzo dokładnie zmiksować całą fasolę. Do miski z kremem fasolowym dodaj 40 gramów, czyli około 6 płaskich łyżek prawdziwego kakao w proszku oraz łyżeczkę sody oczyszczonej. W tym momencie możesz też dorzucić szczyptę soli. Całość wymieszaj dokładnie szpatułką lub łyżką. Do miski miksera wbij cztery mniejsze lub trzy duże jajka i wsyp mniej więcej 1/3 szklanki cukru brązowego lub zwykłego. Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach przez kilka minut. Cukier powinien całkowicie rozpuścić się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa. O miski z puchem jajecznym dodaj krem fasolowy z kakao. Całość mieszaj delikatnie szpatułką do połączenia się składników w jednolitą masę. Ciasto wylałam do formy kwadratowej o wymiarach 24 x 24 cm. Możesz też użyć tortownicy o średnicy 24-26 cm. Przed wylaniem ciasta, dno formy wyłóż papierem do pieczenia a boki wysmaruj tylko odrobiną oleju. Fasolowe brownie umieść na środkowej półce, w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Ustaw opcję pieczenia góra/dół. Ciasto piecz około 35 - 45 minut. Po około 30 minutach sprawdź, czy ciasto jest już upieczone. Ostrożnie uchyl drzwi piekarnika i wbij w ciasto drewniany patyczek do szaszłyków. Jeśli po wyjęciu patyczek jest "suchy", to znaczy, że ciasto z fasoli jest już upieczone. Moje było upieczone po 40 minutach. Aby uzyskać bardziej wilgotne brownie piecz je o około 5 minut krócej. Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Polecam zablokować drzwiczki rękawicą kuchenną, by zrobić tylko małą szparkę. Po 10 minutach otwórz drzwi do połowy a po chwili wyjmij ciasto z pieca. Uwolnij je z foremki i przełóż na kratkę do przestudzenia.