



## Brownie de Feijão Preto Solito



**Tempo de preparo:**

1 hora

**Rendimento:**

10 porções

**Tipo:**

Sobremesas

**Nível:**

Fácil

### Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de Feijão Preto Solito cozido e sem tempero

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1/2 xícara (chá) de aveia em flocos finos

4 colheres (sopa) de óleo de coco

1 pitada de sal  
2 colheres (chá) de extrato de baunilha  
2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%  
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio  
1 colher (sopa) de sobremesa de vinagre de maçã  
1 xícara (chá) de chocolate amargo picado ou em gotas

### **Modo de preparo**

1. Cozinhe o feijão preto apenas com água até que esteja macio. Depois de frio, escorra a água do cozimento e lave bem para ficar apenas com os grãos.
2. No processador, bata o feijão com o açúcar doce extra fino Solito, a aveia, o óleo de coco, o sal, o extrato de baunilha e o cacau em pó.
3. Quando a mistura estiver homogênea, acrescente o bicarbonato de sódio e o vinagre de maçã. Bata até incorporar.
4. Por fim, adicione o chocolate picado e misture com uma espátula.
5. Despeje a massa em uma forma de 25 x 15 cm, untada e polvilhada com cacau em pó.
6. Asse o brownie em forno preaquecido a 200°C por 15 a 20 minutos.
7. DICA: assim que se formar uma casquinha por cima do brownie e você espetar um palito e ele sair meio úmido, é hora de tirar do forno. Se o brownie ficar lá por muito tempo, vai ficar ressecado.
8. Aproveite essa maravilha saudável.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)