

VEGANE BLONDIES

25 x 25 Brownieform

Zutaten Teig

240g Mehl
1 1/2 Teelöffel Natron
1 TL Backpulver
1 TL Salz
120ml Öl
260g Zucker
2 TL Vanilleextrakt
2 Tassen geraspelte Zucchini
200g Walnüsse / Cashews / Haselnüsse / Mandeln
100g Zartbitter Schokolade
100g weiße Schokolade

Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und die trockenen Zutaten vermischen
2. Öl, Vanilleextrakt und Zucker schaumig schlagen und die trockenen Zutaten dazumischen
3. die Nüsse und Schokolade hacken und mit der Zucchini unter den Teig heben bis eine homogene Masse entstanden ist
4. die Backform fetten und mit Backpapier aulegen
5. für circa 40 min backen (Stäbchenprobe)

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

