

Brownies με ταχίνι, χωρίς γλουτένη ή επεξεργασμένη ζάχαρη

Μερίδες: 9 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα **Σκεύος:** τετράγωνο ταψί 25Χ25 εκ.

Φυλάσσουμε τα brownies σε δροσερό σημείο το πολύ για 1 μέρα κι έπειτα τα βάζουμε καλυμμένα στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά:

40 γρ. κακάο
20 γρ. αλεύρι βρώμης* ή αμυγδάλου
10 γρ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γλ. αλάτι
20 γρ. κορν φλάουρ
70 γρ. νερό
250 γρ. ταχίνι & 1-2 κ.σ. για την επικάλυψη
180 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
70 γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη ή σταγόνες σοκολάτας
1 κ.σ. σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ανακατεύουμε σε μπολ το κακάο, το αλεύρι της επιλογής μας, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Σε ποτηράκι διαλύουμε το κορν φλάουρ με το νερό.

3) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τα 250 γρ. ταχίνι, το σιρόπι αγαύης, το εκχύλισμα βανίλιας και το μείγμα κορν φλάουρ. Προσθέτουμε το μείγμα κακάο και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα.

4) Προσθέτουμε την κουβερτούρα και την ενσωματώνουμε στο μείγμα.

5) Απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα σε ταψάκι ελαφρώς λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα (το μείγμα είναι πηχτό, οπότε βοηθά να απλώσουμε με λαδωμένη μαρίζ). Αν θέλουμε, από πάνω ραντίζουμε λίγο ταχίνι με κουτάλι. Πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 25 λεπτά.

6) Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου, μεταφέρουμε σε επιφάνεια κοπής, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

**Μπορούμε να φτιάξουμε σπιτικό αλεύρι βρώμης αλέθοντας νιφάδες βρώμης στον επεξεργαστή τροφίμων ([video](#)).*