

## Fudgy Black Bean Brownies (Brownies de frijoles negros)

### INGREDIENTES

- Una lata de 15 onzas de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 3 huevos grandes
- 3 cucharadas de compota de manzana (o aceite de canola)
- 3/4 de taza de azúcar granulada
- 1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de extracto de menta, opcional
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- Pellizcar la sal
- 1/2 taza de mini chips de chocolate semi-dulce, dividido



### INSTRUCCIONES

- Precaliente el horno a 350°F. Engrase ligeramente o cubra un molde o plato de 8 x 8 pulgadas con spray antiadherente y déjelo a un lado.
- Coloca los frijoles negros en el tazón de un procesador de alimentos y procésalos hasta que estén suaves y cremosos. Añada los huevos, el puré de manzana, el azúcar, el cacao en polvo, la vainilla, el extracto de menta al gusto, el polvo de hornear y la sal y procese hasta que esté suave. Añadir ¼ taza de las patatas fritas y pulsar unas cuantas veces hasta que las patatas fritas se incorporen.
- Verter la masa en la sartén preparada, alisar la parte superior con una espátula de goma y espolvorear con el resto de ¼ taza de chips de chocolate.
- Hornee de 30 a 35 minutos, o hasta que los bordes empiecen a despegarse de los lados de la sartén y un palillo insertado en el centro salga limpio. Enfriar en la sartén antes de cortar en cuadrados de 2 pulgadas.