

Brownies de Frijoles Negros

12 Porciones

- Ingredientes:**
- 1 lata (15 onzas) de frijoles negros bajos en sodio, escurridos y enjuagados (alrededor de 1 1/2 tazas)
 - 2 huevos grandes
 - 3 cucharadas de aceite de canola o otro aceite sin sabor
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar
 - 2/3 taza de azúcar granulada
 - 1 cucharadita de polvo de hornear
 - 1/4 cucharadita de sal
 - 1/2 cucharadita de café instantáneo (opcional)
 - 1/2 taza de pepitas semidulce de chocolate

- Direcciones:**
1. Precalienta el horno a 350° F. Engrase los moldes.
 2. Agregue los frijoles, huevos, aceite y la vainilla a una licuadora o procesador de alimentos. Mezcle todo a alta velocidad hasta que quede suave.
 3. A la licuadora o procesador de alimentos, agregue el polvo de cacao, azúcar, el polvo para hornear, sal y café instantáneo (si lo quieres usar) y mezcle hasta que quede suave.
 4. Transfiera la masa a un tazón y agregue las pepitas de chocolate.
 5. Eche la masa en el molde para muffins engrasado, llenando cada taza hasta la mitad. Hornee por 12 a 17 minutos, o hasta que los bordes estén visiblemente cocidos y el centro no se mueva mucho cuando sacudes la lata. Un palillo puede salir un poco pegajoso, pero eso está bien!
 6. Deje que los brownies se enfríen un poco antes de retirarlos del molde.
 7. Guarde los brownies a una temperatura ambiente hasta por cinco días. Los brownies de dulce de azúcar pueden durar en el refrigerador por una semana.