

Blondies alle mandorle vegan e glutenfree

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15+30 min** DOSI PER:
18 blondies

I blondies sono dei dolci tipici della tradizione anglosassone e la ricetta originale prevede l'uso del cioccolato bianco, essendo la versione in chiaro dei più famosi cugini al cioccolato, ossia i brownies.

Come al solito per realizzarli ho cambiato un po' le carte in tavola e li ho preparati con la crema di mandorle, ma come base ho utilizzato un ingrediente piuttosto insolito, ossia le lenticchie rosse e ti assicuro che il risultato è sorprendente, provare per credere.

Ingredienti

- 200 gr di lenticchie rosse decorticate
- 500 ml di acqua
- 2 cucchiaini di olio di semi di sesamo
- 170 gr di sciroppo d'acero
- 240 gr di crema di mandorle
- 40 gr di zucchero di canna
- 25 gr di farina di cocco
- 30 gr di mandorle
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio purissimo
- 12 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1 cucchiaio di latte di mandorle

- 1 pz di sale marino integrale

Procedimento

1. Lessa in un tegame le lenticchie con l'acqua e l'olio di semi di sesamo per 1015 minuti, secondo le tempistiche riportate sulla confezione delle lenticchie stesse e poi lascia raffreddare.
2. Metti in un frullatore le lenticchie lessate con il resto degli ingredienti e lavora il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo che risulterà piuttosto denso.
3. Stendi l'impasto in una teglia quadrata o rettangolare (io ne ho usata una di 18×24 cm) foderata con carta antiaderente e inforna a 170 gradi per 2530 minuti.
4. Sforna e lascia raffreddare completamente prima di tagliare a quadrotti e servire.

