

Brownies with a twist

30 ΛΕΠΤΑ

- 1 φλιτζάνι τραγανές μπουκιές βρώμης με κομμάτια μαύρης σοκολάτας Nutri Valley
 - 1/2 φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 1/2 φλιτζάνι κακάο
 - 1 φλιτζάνι ζάχαρη
 - 1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
 - 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
 - 1 βανίλια άρωμα
-
- 2 μεγάλα αυγά
 - 1/2 φλιτζάνι βούτυρο λιωμένο

1. *The twist: 1 φλιτζάνι τραγανές μπουκιές βρώμης με κομμάτια μαύρης σοκολάτας Nutri Valley.
2. Κοσκινίζουμε όλα τα παραπάνω κύρια υλικά σε ένα μπολ.
3. Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε τα αυγά με το σύρμα και προσθέτουμε το βούτυρο.
4. Ρίχνουμε τις τραγανές μπουκιές βρώμης με κομμάτια μαύρης σοκολάτας Nutri Valley, τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ.
5. Αδειάζουμε σε μικρό ταψάκι στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 190 βαθμούς για 20-25 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει καλά και μετά κόβουμε σε κομμάτια.
6. Διατηρείται στο ψυγείο έως και 1 εβδομάδα

30 ΛΕΠΤΑ

- 1/2 φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 φλιτζάνι κακάο
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 βανίλια άρωμα

- 2 μεγάλα αυγά
- 1/2 φλιτζάνι βούτυρο λιωμένο

1. *The twist: 1 φλιτζάνι τραγανές μπουκιές βρώμης με κομμάτια μαύρης σοκολάτας Nutri Valley.
2. Κοσκινίζουμε όλα τα παραπάνω κύρια υλικά σε ένα μπολ.
3. Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε τα αυγά με το σύρμα και προσθέτουμε το βούτυρο.
4. Ρίχνουμε τις τραγανές μπουκιές βρώμης με κομμάτια μαύρης σοκολάτας Nutri Valley, τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ.
5. Αδειάζουμε σε μικρό ταψάκι στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 190 βαθμούς για 20-25 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει καλά και μετά κόβουμε σε κομμάτια.
6. Διατηρείται στο ψυγείο έως και 1 εβδομάδα

Ζυμαρικά με πέστο κόκκινης πιπεριάς και κοτόπουλο

Cook Time: 20 minutes

Total time: 20 minutes



Ingredients

- 500γρ. Πλεξούδες ζυμαρικά
- 300γρ. Ψημένες πιπεριές Φλωρίνης
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Βασιλικό
- 2 κονσέρβες κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutrivalley
- Αλάτι-Πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Instructions

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά να είναι al dente.
2. Παράλληλα σε ένα μπλέντερ προσθέτουμε τις ψητές πιπεριές (βρίσκεις έτοιμες σε βαζάκι) , τη σκελίδα σκόρδο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.
3. Χτυπάμε μέχρι να γίνει ένα το μείγμα σαν κρέμα. Προσθέτουμε μέσα τον ψιλοκομμένο βασιλικό κι ανακατεύουμε μαζί με τα μακαρόνια.
4. Τέλος προσθέτουμε το έτοιμο κοτόπουλο κι ανακατεύουμε να ενωθούν μεταξύ τους.

[Print](#)

Αυτό ήταν χρειάζεσαι μόνο ένα βαθύ πιάτο για φουλ απόλαυση!