**Pyszne ciasto z czerwonej fasoli:**

Składniki:
3 jaja
2 banany
4 kostki gorzkiej czekolady
2 puszki czerwonej fasoli
4 łyżki kakao
4 łyżeczki miodu
2 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:
Fasolę dokładnie opłukać w zimnej wodzie. Przerzucić do miski, zblendować. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Do fasoli dodać żółtka, banany, kakao, miód/ksylitol, rozpuszczoną czekoladę, proszek do pieczenia i bardzo dokładnie blędujemy nawet 10 minut. Ubić pianę z jajek. Pianę delikatnie wymieszać z ciastem. Masę dzielimy na 2 keksówki i umieszczamy w nagrzanym do 180C piekarniku. Piec 70 minut (najlepiej sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest suche w środku).

