

Brownie de chocolate

INGREDIENTES

- | | | | |
|----------------------------|----------|---------------------|------|
| ● HARINA DE ALMENDRAS | 60GR | ● LECHE DE ALMENDRA | 65GR |
| ● HARINA DE COCO | 15GR | ● ACEITE DE COCO | 1C |
| ● CACAO EN POLVO | 20GR | | |
| ● LEVADURA | 1/2 CF | | |
| ● CHIPS DE CHOCOLATE | 40GR | | |
| ● HUEVO | 1 UNIDAD | | |
| ● MANTEQUILLA DE ALMENDRAS | 80GR | | |
| ● PASTA DE DÁTIL | 3 C | | |

PREPARACIÓN

- PRIMERO, PRECALIENTA TU HORNO A 180°C Y ROCÍA UN MOLDE DE CUADRADO PEQUEÑO CON ACEITE DE COCO EN AEROSOL.
- COLOCAR LA HARINA DE ALMENDRAS, LA HARINA DE COCO, EL CACAO EN POLVO, LA LEVADURA EN POLVO Y LOS CHISPS DE CHOCOLATE EN UN BOL GRANDE. BATIR HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS.
- A CONTINUACIÓN, AÑADE UN HUEVO, LA MANTEQUILLA DE ALMENDRAS, LA PASTA DE DÁTIL Y LA LECHE DE ALMENDRAS Y BATE HASTA QUE SE COMBINEN. AÑADE EL ACEITE DE COCO DERRETIDO Y MEZCLA UNA VEZ MÁS. LA MASA DEBE SER MÁS ESPESA QUE LA DE UN BROWNIE NORMAL.
- TRANSFIERA LA MASA AL MOLDE CUADRADO Y CUBRA CON UNAS CUANTAS CHISPS DE CHOCOLATE MÁS. HORNEA A 180°C DURANTE 16-18 MINUTOS, ASEGURÁNDOSE DE NO SOBRECOCINAR.
- RETIRA EL BROWNIE DEL HORNO Y ESPOLVOREA UN POCO DE SAL MARINA. DEJAR ENFRÍAR AL MENOS 5 MINUTOS ANTES DE CORTAR Y SERVIR.