

POSTRES

BROWNIE FUDGE PASCUERO SIN AZÚCAR CON ALMENDRAS



Ingredientes:

- 90 gr de chocolate sin azúcar
- 1/4 taza de mantequilla
- 3 huevos
- 90 gramos de endulzante en polvo
- 18 gr de cacao amargo en polvo
- 100 gr de harina de almendras
- 1/2 taza de chips de chocolate sin azúcar
- 200 g de chocolate blanco sin azúcar

Preparación

- Derretir 90 gr de chocolate sin azúcar + 1/4 taza de mantequilla derretida hasta que esté incorporado y sedoso.
- En un Bowl aparte poner 3 huevos + 90 gramos de endulzante en polvo y batir hasta que esté espumoso.
- Agregar 18 gr de cacao amargo en polvo + 100 gr de harina de almendras + 1/2 taza de chips de chocolate sin azúcar.
- Poner la mezcla en un molde cuadrado con papel mantequilla y esparcir por la superficie 1/2 taza más de Chips de chocolate sin azúcar, con un palito incorporarlos levemente a la mezcla.
- Llevar al horno PRECALENTADO a 180° por 15 a 20 minutos. Cuando esté frío llevar al refrigerador por un par de horas Antes de servir.



- Para los huevitos limpiar con alcohol los moldes que vayas a utilizar. Derretir a baño María o en la microonda 200 g de chocolate blanco sin azúcar (la cantidad depende del tamaño de tus moldes).
- Poner una cucharada del chocolate derretido en una bolsa o manga y hacer líneas en los moldes. Pintar del color que prefieras los chocolates con Tintura alimenticia (debe ser especial para Chocolates para que no se corte). Rellenar los moldes y dejar solidificar.
- Cuando estén listos desmoldar con un golpe, emparejar los bordes con un cuchillo si es necesario y pegar a los brownies con un poco más de chocolate derretido.
- Los colorantes alimentarios para chocolate y los moldes de Huevitos.

