POSTRES

BROWNIES DE CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE MANÍ SIN AZÚCAR

Valen Mac Quliffe

Ingredientes

- 150 g de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de cacao amargo
- 3 cucharadas de alulosa
- 3 cucharadas de harina de almendras
- 2 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla de maní
- ½ taza de almendras picadas

Preparación

- Precalienta el horno a 179 °C.
- En un bowl, mezcla la mantequilla derretida, el cacao amargo, la alulosa, la harina de almendras, los huevos, la mantequilla de maní y las almendras picadas.
- Revuelve hasta obtener una pasta homogénea.
- Vierte la mezcla en un molde cuadrado cubierto con papel vegetal y ligeramente aceitado.
- Hornea durante 15 minutos.
- Retira del horno y deja enfriar completamente antes de desmoldar.
- Para facilitar el corte, refrigera los brownies durante un rato y luego córtalos en porciones.

