Brownie

Ingredientes

Harina de almendras: 180 g
Aquafaba: 120 Ml
Chocolate amargo: 170 g
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Margarina vegetal: 100 g
Cacao: 40 g
Azúcar orgánica: 290 g
Cafe: Cantidad necesaria
Espresso en polvo: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- **Paso a paso** ?
- Forrar molde de 20 × 20 con papel *manteca* y precalentar el horno a 180 grados.
- Unir en un bowl *harina* de almendras cacao y tamizar hasta que no queden grumos.
- Batir a máxima velocidad el aquafaba y el azúcar hasta que estén bien montadas y brillantes
- Fundir la maragina vegetal junto con le *chocolate* , luego agregar el *café* y la esencia de vainilla agregar el merengue con movimientos envolventes.
- Por ultimo agregar los ingredientes secos con mucho cuidado y los tropezones de *chocolate*
- Volcar el mix en el molde y hornee los brownies en el horno precalentado durante 34 a 37 minutos, o hasta que al insertar un *palillo* en el medio, éste salga con algunas migas húmedas y/o un poco de masa espesa Pasar los brownies a una rejilla para que se enfríen durante 30 minutos cortarlo
- Y a disfrutar
- Usa azúcar rubia para hacer caramelo para pochoclos y que queden mucho mas crocantes
- Y bien bañados en caramelo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownie-3