Brownie de Algarroba



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Arándanos: c/n
Hojas de menta: c/n
Nueces pecan acarameladas: c/n
Frambuesas: c/n

Brownie

Aceite de girasol: 360 Gramos
Esencia De Vainilla: 20 c.c.
Harina integral: 600 Gramos
Leche de castañas de cajú: 360 c.c.
Polvo de hornear: 25 Gramos
Semillas de Chia: 40 Gramos
Azúcar integral: 120 Gramos
Fecula De Maiz: 60 Gramos
Harina de algarroba: 270 Gramos
Nueces pecan picadas: 300 Gramos
Sal Marina: 1 Pizca
Tofu: 540 Gramos

Crema vegana de frutos rojos

Aceite de coco neutro: 120 Gramos
Azúcar integral: 200 Gramos
Frambuesas: 150 Gramos
Tofu: 440 Gramos
Arándanos: 150 Gramos
Esencia De Vainilla: 30 c.c.
Leche de almendras: 60 c.c.

Preparación de la Receta

Brownie

- En un bowl mezclar azúcar integral, aceite de girasol y esencia de vainilla con batidor de alambre hasta integrar.
- Licuar *tofu*, leche de castañas hasta que este bien lisa la mezclar.
- Agregar al bowl y mezclar hasta unir.
- Añadir *harina* , sal en 2 tandas, fécula de maíz, polvo de hornear, *harina* integral y *harina* de algarroba (todo tamizado) mezclando con cuchara de madera.
- Incorporar nueces pecan, semillas de *chia* y volcar sobre placa de horno aceite y con papel *manteca* aceitado.
- Alisar la superficie y cocinar en horno a 170° C por 50 minutos.

Crema vegana de frutos rojos

- Licuar *tofu*, azúcar integral, leche de almendras, aceite de coco neutro, esencia de vainilla, *arándanos*, frambuesas hasta que quede lisa y homogénea
- Reservar en frío hasta que tome cuerpo.

Armado

- Servir una porción de brownie con *crema* de rutos rojos, frambuesas, *arándanos*, nueces pecan acarameladas, hojas de meta y espolvorear con algarroba en polvo.

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