

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 frutos rojos, frambuesas, *arándanos*, nueces pecan acarameladas, hojas de menta y espolvorear con algarroba en polvo.

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