Brownie de almendras



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Huevo: 8 Unidades
Azucar rubio: 1 /2? Taza
Cacao amaro: 1 Taza
Sal: A gusto
Almendras picadas: 150 Gramos
Extracto de vainilla: Cantidad necesaria
Pulpa de almendras: 1 Taza
Polvo para hornear: 1 Cucharadita
Aceite de coco: 6 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Batir suavemente (solo unir) los huevos, extracto de vainilla, azúcar mascabo, la pulpa de almendras reservada anteriormente y mezclar hasta integrar
- Agregar cacao amargo tamizado, polvo de hornear, sal y mezclar hasta unir
- Añadir aceite de coco, homogeneizar y llevar a molde cuadrado con papel *manteca* en la base
- Agregar almendras picadas por encima y cocinar en horno a 180ª C por 40 minutos
- Dejar enfriar, desmoldar y cortar en porciones

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