

# Brownie de almendras

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 8 Unidades

**Azúcar 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 180<sup>a</sup> C por 40 minutos
- Dejar enfriar, desmoldar y cortar en porciones

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