

Brownie Raw con Chantilly de Tofu

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Baño

Baño de chocolate: c/n
Cacao crudo: 10 grs
Granos de café: 10 grs
Pistachos: 20 grs

Bayas de Goji: 10 grs
Flor de sal: 5 grs
Nueces: 20 grs

Brownie

Esencia De Vainilla: 20 cc
Aceite de coco virgen: 30 cc
Castañas de caju remojadas: 600 grs
Miel: 360 grs

Cacao amargo en polvo: 90 grs
Harina de almendras: 90 grs
Sal rosada: 1 Pizca

Crema chantilly de tofu

Esencia De Vainilla: 30 cc
Azúcar integral: 160 grs
Tofu semiduro: 400 grs

Aceite de coco virgen: 30 cc
Leche de almendras: 60 cc

Preparación de la Receta

Brownie

- Procesar castañas de *caju* y colocar esta pasta en un bol.

- Agregar *harina* de almendras tamizada, cacao amargo tamizado, esencia de vainilla, aceite de coco virgen, miel y sal rosada.
- Amasar con las manos hasta unir la masa manteniendo la humedad.
- Llevar la mezcla a una placa con film en la base y las paredes.
- Con espátula emparejar la superficie.
- Reservar en frío.

Crema chantilly de tofu

- Licuar **tofu** semi duro, azúcar integral, esencia de vainilla, aceite de coco, leche de almendras y reservar en heladera hasta que tome consistencia.

Armado

- Una vez fríos cortar los brownies en rectángulos de 10 x 5 y sobre rejilla bañar con *chocolate*.
- Agregar encima de cada uno un topping a elección para decorar (nuez, *pistacho*, cacao crudo, *bayas* de goji, flor de sal y granos de café).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brownie-raw-con-chantilly-de-tofu>