Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Brownie sin azúcar

9 raciones 235 kcal

Ingredientes

- **120 g** mantequilla sin sal
- **100 g** eritritol
- **15 ml** aceite oliva suave
- **2** huevos
- **1 cdta** de esencia de vainilla
- **65 g** harina de avena
- **50 g** cacao en polvo
- **1/4 cdta** sal fina
- **100 g** chocolate para fundir

POR RACIÓN

Proteínas	**4,4 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**14 g**
Fibra	**3,4 g**

Elaboración

1. Mezclamos en un bol con una varilla, la mantequilla fundida, el edulcorante y el aceite de oliva
2. Añadimos los huevos y la esencia de vainilla y volvemos a mezclar
3. Añadimos la harina y el cacao tamizados y la sal, mezclamos con la espátula
4. Cortamos el chocolate para fundir y lo añadimos a la mezcla (opcional)
5. Ponemos en el molde y horneamos 25 min a 160 grados
6. Decoramos con un poco más de chocolate fundido o los toppings que más te gusten (fresas, mantequilla de cacahuete, algarrobe...)

RECOMENDACIONES

Se puede comer inmediatamente o dejar enfriar para que la consistencia sea más fudge.

Hecho con CookNest

