The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Brownies vegans d'Oreo

4 racions 450 kcal

Ingredients

- **200g** de xocolata negra
- **90g** de mantega vegetal
- **100ml** d'aquafaba
- **50g** de sucre glas
- **70g** de panela
- **100g** de farina de blat
- **1/2 cullerada** de cafè de llevat en pols
- **1/2 cullerada** de cafè de bicarbonat de sodi
- Una pessigolla de sal
- **1**/ cullerada de cafè de vinagre de poma
- Pepites de xocolata
- **7**-10 galletes Oreo

Elaboració

1. Fon la xocolata i la mantega junts
2. En un bol, munta l'aquafaba durant uns 5 minuts o fins que tingui una textura blanca i cremosa
3. Afegeix el sucre mentre continues muntant
4. Incorpora la mescla de xocolata fosa i mantega
5. Afegeix la farina, el llevat en pols, el bicarbonat de sodi i la sal i barreja bé
6. Barreja el vinagre
7. Finalment, trenca algunes galletes Oreo i afegeix-les a la mescla juntament amb unes pepites de xocolata
8. Greixa un motlle per a forn i aboca-hi la massa
9. Trenca algunes galletes Oreo més i reparteix-les per sobre
10. Enforna durant 25 minuts a 180ºC

PER RACIÓ	4 g Proteïnes	25 g Greixos	36 g Hidrats	2,5 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork