The Green Fork



PA I PASTISSERIA · VEGÀ

Mini bizcotxos de taronja, pistatxo i xocolata veganes i sense gluten

20min · 4 racions · 310 kcal

Ingredients

- **90g** de xarop d'agave
- **60ml** de suc de taronja
- **150ml** de beguda vegetal
- **60g** d'oli d'oliva
- Ratlladura d'una taronja
- **1** cullaradeta d'extracte de vainilla
- **300g** de mescla de farines sense gluten per a pastisseria de Conasi cocina
- **2** cullaradetes de llevat químic
- **1/2** cullaradeta de bicarbonat
- Un grapat de pepites de xocolata negra de Conasi cocina
- Un grapat de pistatxos

PER RACIÓ

Proteïnes	3 g
Greixos	16 g
Hidrats	36 g
Fibra	2 g

Elaboració

1. Barrejar tots els ingredients en un bol
2. Afegir la massa al motlle per a brownies de Conasi cocina
3. Coure a 180 °C durant 22-25 min
4. Decorar amb xocolata, ratlladura de taronja i pistatxos

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork