



Brownie de calabaza



Tiempo de preparación: 35 minutos



Raciones: 5

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 150g de calabaza
- 150g de chocolate 85 %
- 50g de mantequilla
- 100g de harina de almendra
- 20g de cacao puro
- Endulzante al gusto: eritritol, stevia...
- Un puñado de nueces

PREPARACIÓN

1. Derrite el chocolate junto con la mantequilla a intervalos de 30 segundos (para que no se queme). Mezclar bien y reserva.
2. Bate los huevos junto con la calabaza (previamente horneada y triturada) en un bol aparte.
3. Añade la mezcla de chocolate anterior.
4. Añade los ingredientes secos (harina, cacao y edulzante).
5. Incorpora las nueces troceadas.
6. Hornea a 180° durante 25 minutos.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas