



Brownie con salsa de chocolate

Sin huevo ni leche

Ingredientes

Para el brownie

- 150 gr. de harina blanca de trigo
- 150 gr. de harina integral de trigo
- 200 gr. de azúcar moreno integral
- 50 gr. de cacao puro en polvo
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 1 pizca de sal
- 270 ml de leche vegetal: avena, almendras, soja, arroz, coco...
- 70 ml. de aceite de girasol
- 70 gr de nueces picadas
- 30 gr chocolate puro a trocitos

Para la crema de chocolate

- 175 gr leche vegetal
- 30 ml de cacao en polvo
- 30 gr azúcar

Elaboración

1. Precalienta previamente el horno a 170°C.
2. Mezcla en un bol los dos tipos de harina, el azúcar, el cacao, la sal, la levadura y la vainilla. Remueve bien hasta que se hayan mezclado completamente.
3. Añade al bol la leche y el aceite de girasol, mézclalo hasta obtener una masa suave y sin grumos.
4. Entonces incorpora las nueces y el chocolate troceado y vuelve a remover.
5. Vierte la masa del brownie en una bandeja rectangular forrada con papel vegetal de hornear, e introduce en el horno durante unos 30 o 35 minutos. El brownie estará en su punto cuando su superficie esté opaca y cuando al pincharle un palillo de madera, éste salga limpio.
6. Deja enfriar.

La crema de chocolate

Mezclar todos los ingredientes y remover. Calentar y preparar igual que cuando hacemos un chocolate caliente a la taza.

Nota: sirve cortando unos cuadrados de brownie y colocándolos en un plato al que habrás añadido un poco de chocolate caliente.

