

Avda. del Manzanares, 62 Tel/Fax: 91 560 94 96 28019 Madrid www.aepnaa.org aepnaa@aepnaa.org

Brownie con salsa de chocolate

Sin huevo ni leche



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

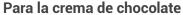
1 pizca de sal

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



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.



