



BROWNIE DE POROTOS NEGROS Y PASTA DE DÁTILES

Ingredientes

- 1 1/2 taza de porotos negros cocidos (escurridos y enjuagados).
- 1/2 taza de pasta de dátiles (puedes hacerla triturando dátiles remojados en agua caliente).
- 1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar.
- 2 cucharadas de aceite de coco derretido.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear.
- 1/4 cucharadita de sal.
- Opcional: nueces picadas, chips de chocolate negro para decorar.

Preparación

- Precalienta el horno a 180°C y engrasa ligeramente un molde para brownies.
- En un procesador de alimentos, agrega los porotos negros, la pasta de dátiles, el cacao en polvo, el extracto de vainilla, el polvo de hornear y la sal. Procesa hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- Si deseas, incorpora nueces picadas o chips de chocolate negro en la mezcla.
- Vierte la mezcla en el molde y esparce uniformemente.
- Hornea durante 20-25 minutos o hasta que un palillo salga limpio al insertarlo en el centro.
- Deja enfriar completamente antes de cortarlos en cuadrados.

Más recetas en www.amamev.com.ar

