

Brownies sin gluten



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 ¼ tazas chocolate amargo

4 piezas Huevo San Juan®

1 ¼ tazas mantequilla

¾ taza azúcar de coco

1 taza harina de almendra

1 taza nueces

c/n almendras

c/n crema batida

Preparación

1. En un tazón, mezcla en frío el chocolate amargo con la mantequilla; luego coloca el tazón sobre una olla con agua hirviendo para hacer un baño maría y derrite la mezcla de chocolate y mantequilla. Reserva hasta que se utilice.
2. En otro tazón y con ayuda de un batidor de mano o un tenedor, mezcla el Huevo San Juan® y el azúcar de coco. No batas demasiado, únicamente incorpora los ingredientes, ya que al hacerlo en exceso añades demasiado aire a la preparación y eso no es lo que estamos buscando.
3. Agrega la preparación de Huevo San Juan® al chocolate derretido y mezcla; finalmente, agrega la harina de almendra y las nueces e incorpora.
4. Vierte la mezcla del brownie en una charola o recipiente que hayas elegido, distribuye las almendras fileteadas en la superficie y hornea la preparación a 170 °C, por 30 minutos. Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente.
5. Corta el brownie y acompaña con crema batida sin azúcar.