



# BROWNIE

## Choco - Caramel

### Tiempos

Preparación  
12 min

Horneado  
18 min



Facil



Sin gluten

## INGREDIENTES

- 150 gramos de chocolate al menos sobre 60% cacao
- 2 cucharadas de aceite de coco o el que quieran
- 1/2 taza de harina de avena ocupe sin gluten, reemplable por la harina que quieran
- 2 huevos, reemplazable por veganos
- 1/4 taza de leche vegetal o agua
- Stevia o azúcar a gusto.

📖  Opcional para decorar y darle extra sabor delicioso:

- Salsa de caramelo de coco

## RECETA:

✓ Derretir el chocolate junto con el aceite, yo lo hago en el micro ondas.

✓ Batir ligeramente los huevos y agregar el chocolate con el aceite.

✓ Agregar la harina y la leche. Mezclar bien.

!Aquí: rectificar el dulzor, prueben la mezcla y decidan si agregar dulce.

✓ Llevar a un molde forrado con papel mantequilla o antiadherente.

✓ Darle un toque de salsa de caramelo o lo que quieran

↪ Podrían usar mantequilla de maní, nueces, chip, vean lo que más le tinca!

✓ Hornear a 180 grados 18 minutos.



Esta receta se puede adaptar a vegana, usando dos huevos de chíá o linaza.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana