

BROWNIE DE AGUACATE Y CHOCOLATE



tiempo de preparación
10 min



tiempo total
35 min



raciones
4



dificultad
fácil

INGREDIENTES (para molde de 25 cm)

- 2 aguacates Aurum
- 2 huevos
- 80 g de pasta de dátil
- 100 g de chocolate negro fundido
- 40 g de cacao puro
- 80 g de harina de avena
- 1 cdita de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cdita de polvo para hornear
- Nueces, al gusto

PREPARACIÓN

1. Quitar la piel y el hueso de los aguacates y poner en un bol junto con los huevos, la pasta de dátil y la vainilla. Triturar.
2. Añadir el chocolate fundido a la masa y volver a mezclar.
3. Incorporar el cacao, la harina, la levadura, la sal y las nueces, y mezclar bien.
4. Hornear 22-25 minutos a 180°C.