RecetaKA

BROWNIE DE AGUACATE Y CHOCOLATE



Para 8 raciones: 400 g chocolate cobertura negra / 4 huevos M / 2 aguacates maduros / 80 g miel / 20 g cacao / 150 g azúcar glas / 75 g harina de trigo / ralladura naranja / pizca de sal / nueces de pacana (opcional) / 100 g dátiles sin huesos remojados durante 10' en agua caliente (opcional)

SUGERENCIA: *Se puede acompañar con helado de vainilla.*

FRUTOS DE CÁSCARA · LACTEOS · HUEVOS · CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Engrasar un molde para hornear poco profundo, de aproximadamente 20 x 25 cm. Cubrir la base con papel para hornear.
2. Fundir el chocolate al baño maría y dejar atemperar
3. Cortar el aguacate por la mitad, retirar el hueso y extraer la carne. Aplastar con tenedor hasta obtener un puré.
4. Picar en trozos medianos los dátiles.
5. Agregar el aguacate al chocolate atemperado junto con el resto de los ingredientes (huevos, miel, cacao, harina, ralladura de naranja, pizca de sal, dátiles…). Remover bien hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Verter sobre el molde.
7. Decorar con nueces pacanas o pistachos picados.
8. Hornear a 180º durante 25' o hasta que alcance el punto deseado.