

BROWNIES CON HARINA DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 1 taza de harina de almendras
- 1/2 taza de agua o "leche" vegetal
- 1/3 taza de Natuvia Granulado
- 1/3 de taza de cacao en polvo
- 1/3 de taza de almidón de tapioca
- 1/4 de taza de aceite de oliva (o de coco)
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

- 1- Esta receta la podés hacer en el horno o en la freidora de aire. Si es para el horno, lo precalentás a 250 F.
- 2- Mezclá muy bien todos los ingredientes juntos. Vertí en un molde cuadrado para brownies o en un molde para pan con papel para hornear. Si usás freidora de aire, ponés la temperatura en 120°C.
- 3- Cociná durante 30-35 minutos (en cualquiera de las 2 opciones).
- 4- Dejá enfriar por completo antes de servir.