



BROWNIE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR

Ingredientes

- ½ Pan de mantequilla a temperatura ambiente (125 g)
- 2 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo
- 4 Huevos
- 2 ½ Taza de harina
- 1 Cucharada semi-rasa de polvos de hornear IMPERIAL®
- 4 Cucharadas de cacao amargo en polvo
- 1 Barra de chocolate SAHNNE NUSS® libre de azúcar cortado en trozos pequeños
- ½ Taza de almendras picadas

Preparación

1.- En un bowl junta la mantequilla con la sucralosa indicada y comienza a batir suavemente hasta juntar ambos ingredientes. Luego bate enérgicamente hasta formar una pasta suave, agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir. Continúa con la harina, polvos de hornear IMPERIAL® y el cacao amargo en polvo para volver a batir y homogenizar.

2.- Aparte, derrite el chocolate SAHNNE NUSS® libre de azúcar sobre un baño maría o a microondas suave removiendo de vez en cuando, una vez listo agrega el chocolate derretido a la mezcla anterior y remueve hasta integrar bien. Finalmente integra las almendras picadas y vierte la preparación sobre un molde de tarta desmontable de 24 cm de diámetro.

3.- Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 35 minutos aproximadamente hasta cocer bien y dorar levemente la superficie. Una vez listo retira del horno y deja entibiar, finalmente desmolda con cuidado, espolvorea un poco de cacao en polvo, porciona y sirve cuando gustes.



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	281 Kcal
Proteínas:	6.8 g
Grasa Total:	16.2 g
Colesterol:	95.0 mg
H. de Carbono:	24.8 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	127 mg