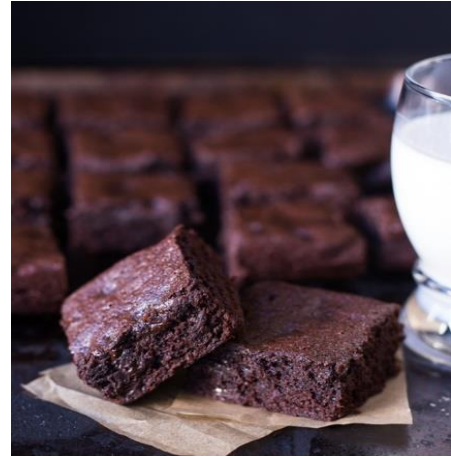


Brownie de quínoa

INGREDIENTES:

- 1/2 taza de mantequilla vegana
- 2 cucharadas de aceite de coco sin refinar derretido
- 1/2 taza de azúcar moreno claro orgánico
- 1/2 taza de azúcar de caña orgánica
- 3/4 de taza de cacao en polvo sin azúcar
- 2 huevos
- 3/4 cucharadita de sal marina fina
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 2/3 taza de harina de quinoa
- 1/2 taza de chispas de chocolate negro



PREPARACION:

- Precaliente el horno a 350 ° F y luego forre un plato para hornear de 20 x 20 cm con papel pergamino. Rocíe ligeramente con aceite y reserve.
- En una sartén grande a fuego medio-bajo, derrita la mantequilla y el aceite de coco por unos 2 minutos. Retirar del fuego y dejar de lado.
- Usando una espátula, agregue el azúcar hasta que esté bien combinado. Agregue el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal y continúe revolviendo hasta que quede suave. Retire del fuego y deje la sartén a un lado para que se enfríe durante unos minutos.
- Una vez que la sartén se haya enfriado, agregue los huevos y revuelva enérgicamente con la espátula hasta que la masa esté espesa y brillante. Agregue la harina de quinoa y continúe revolviendo vigorosamente hasta que la mezcla esté suave, por alrededor de 15 golpes.
- Por último, agregue 1/2 taza de chispas de chocolate negro (y tal vez algunas más para darle buen sabor) a la mezcla y dóblese juntas. Vierta la mezcla en la fuente para hornear forrada, usando la espátula para alisarla a lo largo de los bordes. Hornee en el horno por 25 minutos, o hasta que pueda pinchar un tenedor en el centro y hacer que salga limpio. Deje que se enfríe durante al menos una hora antes de comer. Cuanto más tiempo se enfríen, mejor se mantendrán juntos.
- El segundo día mejora la textura, así que no dude en hacerlas con un día de anticipación. Puede almacenarlos en un recipiente hermético por hasta 5 días o congelarlos en una bolsa apta para el congelador y descongelar a temperatura ambiente.



Crédito: Sarah (<http://makingthymeforhealth.com>)