



Brownie de chocolate y aguacate



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Clásico

- 100g de harina de almendra
- 40g de cacao
- 1 cucharada de bicarbonato sódico
- Sal, al gusto
- 2 huevos
- 50g de miel
- 1 aguacate mediano maduro
- 90g de chocolate negro 70%

Modo de preparación

1

Mezclar en un bol la harina de almendras, el cacao, la sal y el bicarbonato sódico.

2

En otro bol, mezclar los huevos con la miel. Añade el aceite de oliva y el aguacate y sigue batiendo.

3

Añadir el chocolate fundido y mezclar bien.

4

Mezclar los dos boles y verter la mezcla en un molde untado con aceite de oliva y forrado con papel sulfurizado.

5

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

6

Cocer en el horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide