

- BROWNIES FIT DE RED VELVET -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE HARINA DE COCO
- ¼ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO
- 6 G DE ESTEVIA
- 3 CDAS. DE LECHE
- 2 HUEVOS
- 1 CUCHARADA DE COLORANTE ROJO
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- ½ TAZA DE ACEITE DE COCO

GLASEADO

- 100 G DE QUESO CREMA
- 2 CUCHARADAS DE ESTEVIA
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- 2 CDAS. DE LECHE

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. MEZCLA EN UN BOWL LA HARINA DE COCO, LA COCOA POSTRELICIOSO Y LA ESTEVIA.
3. AGREGA A LA MEZCLA LOS DOS HUEVOS Y LA CUCHARADA DE LECHE, CUANDO ESTÉ BIEN INCORPORADO INCLUYE EL CHORRITO DE VAINILLA, EL COLORANTE Y EL ACEITE DE COCO.
3. VIERTE LA MASA EN UN MOLDE PARA HORNEAR, FORRADO CON PAPEL ENCERADO.
4. HORNEA POR 12 MIN.
5. DÉJALO ENFRIAR.
6. MIENTRAS, BATE EL QUESO CREMA JUNTO CON LA ESTEVIA, LA VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y LA LECHE, HASTA OBTENER UN GLASEADO.

7. CUANDO EL BROWNIE ESTÉ FRÍO Y EL GLASEADO LISTO, DECORA A TU GUSTO.