

- Brownies con berenjena -



INGREDIENTES

500 G DE BERENJENAS, PELADAS Y CORTADAS EN TROZOS GRANDES

225 G DE CHOCOLATE SEMIDULCE

45 G DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR PICADO

6 CUCHARADAS DE JARABE DE MAPLE

UN CHORRITO DE VANILLA MOLINA

3 HUEVOS GRANDES

1 TAZA DE HARINA DE ALMENDRA SUPERFINA

¼ TAZA DE CACAO POSTRELICIOSO

1 CUCHARADITA DE SAL

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. CUECE LOS TROZOS DE BERENJENA DENTRO DE UNA CESTA DE COCCIÓN AL VAPOR SOBRE UNA OLLA GRANDE CON AGUA HIRVIENDO A FUEGO LENTO; TAPA Y APAGA CUANDO LA BERENJENA SE ABLANDE O PASEN 20 MINUTOS.
3. PASA LA BERENJENA CALIENTE AL BOWL DE LA BATIDORA Y AGREGA EL CHOCOLATE SEMIDULCE, EL CHOCOLATE SIN AZÚCAR, EL JARABE DE MAPLE Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. EL CALOR DE LA BERENJENA DERRETIRÁ EL CHOCOLATE.
4. BATE A VELOCIDAD ALTA DURANTE 2-3 MINUTOS, HASTA QUE QUEDE MUY SUAVE, RASPANDO LAS PAREDES DEL BOWL SEGÚN SEA NECESARIO.
5. EN OTRO BOWL, BATE LOS HUEVOS, AÑADE LA HARINA DE ALMENDRAS, EL CACAO EN POLVO POSTRELICIOSO Y LA SAL.

6. AGREGA LA MEZCLA DE CHOCOLATE Y BÁTELA CON UNA ESPÁTULA DE GOMA. INCORPORA EL CHOCOLATE SEMIDULCE RESTANTE.

7. PASA LA MASA A UN MOLDE CUADRADO ENGRASADO Y ALISA LA PARTE SUPERIOR. SI LO DESEAS, AÑADE MÁS CHOCOLATE.

8. HORNEA DURANTE 35 MINUTOS, HASTA QUE AL INSERTAR UN PALILLO EN EL CENTRO DE LOS BROWNIES, ÉSTE SALGA LIMPIO.

9. DEJA ENFRIAR 20 MINUTOS ANTES DE CORTAR.

10. ¡DISFRUTA!