

Brownies de chocolate



ifa
CELTICS
un equipo por la vida

NutraCeltics

Brownies de chocolate



PORCIONES

Peso por porción: 118 g
Nivel de dificultad: Media

Ingredientes

12 cucharadas soperas (132 g) de **NUTRAVITPLUS**

AP MÁS PROTEÍNA sabor CHOCOLATE

150 g de camote (puede ser blanco).

30 g de harina de avena

1 cucharadita cafetera de polvo para hornear (5 g)

1 Cucharada sopera de semillas de linaza (9 g)

1 clara (27 g)

1 cucharada sopera de miel de agave (15 ml)

195 ml de agua



Preparación

- Precalentar el horno a 210°C. (para cocer el camote)
- Pelar y cocer los camotes en el horno, hasta que estén blandos, aproximadamente 40 minutos. Cuando los camotes hayan terminado de hornearse, hacerlos puré y dejar que se enfríen a temperatura ambiente.
- Ajustar el horno a 180°C (para hornear la mezcla para brownie)
Mezclar todos los ingredientes, junto con las 12 cucharadas de **NUTRAVITPLUS AP MÁS PROTEÍNA** sabor CHOCOLATE y vaciar en un molde previamente engrasado y enharinado.
- Cocinar en el horno durante 30 minutos aproximadamente o hasta que pueda insertar un palillo en los brownies y salga limpio.

Nutravitplus



SUPLEMENTO ALIMENTICIO

ESTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO.

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO RECOMIENDA Y DE QUIEN LO USA.

