

Recetas

Brownies Keto

Ingredientes:

- 1 1/3 taza Cocoa
- 200 gr Mantequilla
- 1 1/3 taza Harina de Almendra
- 2 cucharaditas de Vainilla
- 3 Huevos
- 1/2 cucharadita de Polvo para Hornear
- 8 sobres Monk Fruit / Splenda
- Nueces / Almendras / Semilla que elijas

Direcciones:

1. Prende tu horno y ponlo en 180° C
2. Pon la mantequilla a derretir en el microondas o en la estufa
3. Primero agrega los sólidos a tu bowl de revolver, vuélvelo un mezcla homogénea.
4. Agrega los huevos, mantequilla derretida y vainilla. Bátelo hasta que este en una mezcla 100% homogénea.
5. Ponlo en el refractario con el que pondras en tu horno, yo le puse aceite en el refractario y se volvió un poco desastroso ya que es mucha mantequilla.
6. Agrégale nueces o almendras por encima.
7. Ponlo en el horno y dejalo entre 20 - 30 min dependiendo de tu horno.
8. Sírvelo con helado Keto, fresas o crema batida sin azucar.

Personas: 4

Tiempo preparación: 15 min.

Tiempo total: 40 min.