

# Brownies veganos con forma de árbol de Navidad

cooking  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Recuerda que es importante que el brownie se haya enfriado por completo antes de cortarlo y decorarlo para que la cobertura no se eche a perder y tus arbolitos de chocolate queden perfectos.

# Raciones para

**200 gr** Chocolate negro para postres

**100 gr**

**6** Semillas de chía

**150 gr** Panela

**1 gr** Cucharada de extracto de vainilla

**1**

**75** Harina

**100 gr** Margarina o aceite de coco

**1** Cucharadita de levadura de repostería

Sal

Cucharadita de té matcha

**1**

Sprinkles

**1** Fundimos el chocolate troceado junto con la margarina al baño María.

**2** Mientras, hidratamos las semillas de chía en el agua durante 15 minutos para obtener un gel que actuará como sustituto del huevo.

**3** Mezclamos el chocolate fundido con la panela, el gel de chía y el puré de boniato (puedes hacer el puré asando o cociendo la pulpa de un boniato, después se tritura y listo).

**4** A continuación incorporamos poco a poco la harina, previamente mezclada con la sal y la levadura, y ligamos con una cuchara o espátula con movimientos suaves.

**5** Agregamos la vainilla y terminamos de mezclar.

**6** Pasamos la masa a un molde rectangular de 20x25 cm aprox engrasado o forrado con papel vegetal . Horneamos a 170 grados durante 25 minutos.

**7** Sacamos del horno y dejamos que enfrie 10 minutos antes de desmoldar. Es conveniente dejar que el bizcocho se enfrie por completo antes de cortar en triángulos.

**8** Para hacer la cobertura fundimos el chocolate blanco y lo mezclamos con el té matcha en polvo hasta obtener un color verde.

**9** Con ayuda de una cuchara, decoramos cada triángulo con el chocolate y con sprinkles.

**10** Por último, podemos pinchar cada triángulo con un bastón de caramelo, palo de madera o pajita decorativa a modo de tronco.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/brownies-veganos-forma-arbol-navidad/>

