

Brownies veganos con forma de árbol de Navidad

COOKING
LOVERS TRINA



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 enfríe 10 minutos antes de desmoldar. Es conveniente dejar que el bizcocho se enfríe 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/>

COOKING
LOVERS 