

Zucchini Brownies

Rinde: 24 Brownies



Ingredientes

- 2 Calabacines, Rallados
- 100 g de Huevos
- 262 g de Mantequilla de Girasol
- 165 g de Miel
- 200 g de Azúcar Moreno
- 2 Cucharaditas de Extracto de Vainilla
- 115 g de Cacao en Polvo
- 100 g de Harina Integral
- 2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
- 1 Cucharadita de Sal
- 54 g de Aceite de Canola
- 170 g de Chispas de Chocolate
- + Extra para Decorar

Instrucciones de Preparación

1. Precalienta el horno a 350°F (175°C). Ralla el calabacín y exprime los rallados para eliminar el exceso de líquido, luego reserva.
2. En un tazón grande, combina los huevos, la mantequilla de girasol, la miel, el azúcar moreno, el extracto de vainilla y el aceite de canola.
3. En otro tazón, mezcla la harina integral, el polvo de hornear, la sal y el cacao en polvo.
4. Incorpora los ingredientes secos a los ingredientes húmedos y mezcla hasta que se integren. Añade el calabacín rallado y las chispas de chocolate. Mezcla hasta que se combinen justo.
5. Extiende la masa sobre una bandeja para hornear forrada con papel pergamino y distribúyela de manera uniforme. Si lo deseas, agrega más chispas de chocolate por encima.
6. Hornea durante 15-20 minutos hasta que esté completamente cocido.
7. Deja enfriar un poco, luego corta y ¡disfruta!

