

BROWNIES RED VELVET

Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 taza NATUVIA Granulado
- 1 barra de margarina light
- 1/2 taza harina
- 1 cucharadita polvo hornear
- 2 cucharadas cocoa en polvo
- 80 gramos chocolate en barra sin azúcar, en trocitos
- 1/2 cdita de colorante rojo en polvo
- 1/2 taza nueces picadas finas (opcional)
- Pizca de sal

Preparación:

- 1- Batí los huevos con Natuvia Granulado por 3 minutos hasta cremar.
- 2- Derretí el chocolate en barra, la cocoa y la margarina en el microondas durante 1 minuto (hacelo en lapsos de 20 en 20 segundos). Dejá enfriar y adicioná el colorante rojo.
- 3- Incorporá de manera envolvente los huevos batidos, la harina con la sal, el polvo para hornear y la mezcla de chocolate. Después agregá las nueces.
- 4- Colocá en un molde cuadrado de 20 centímetros, engrasado, forrado con papel encerado y vuelto a engrasar. Horneá de 30 a 40 minutos aproximadamente a 350 °F y hasta que se despegue de los bordes del molde. Volcá y cortá en trocitos.
- 5- Cuando estén fríos rociá Natuvia Granulado y colocalos en cápsulas de papel.

