

BROWNIES DE CHOCOLATE EN FREIDORA

Ingredientes:

- ¼ de Natuvia Granulado
- 1/3 taza de cocoa en polvo
- ¼ taza de harina blanca
- ¼ taza de mantequilla derretida a temperatura ambiente
- 1 huevo grande
- Pizca de sal gruesa

Preparación:

- 1- Enharinó la superficie de los moldes refractarios individuales.
- 2- En un bowl, combinó Natuvia Granulado, la harina, la cocoa y la sal.
- 3- En otro bowl, mezcló la mantequilla derretida y el huevo hasta integrar bien.



- 
- 4- Integrá la mezcla de la mantequilla en el bowl de la mezcla de harina y revolvé hasta obtener una masa uniforme.
 - 5- Vertí la mezcla uniforme en los moldes individuales.
 - 6- Cociná en la freidora de aire entre 16 y 18 minutos a una temperatura de 180°C. Utilizá dos moldes y luego repetí el proceso con los otros dos.

