

BROWNIES DE FRESA KETO

Ingredientes:

- ½ taza de harina de almendras
- 7 gotas de Natuvia Líquido
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1 huevo
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 4 fresas picadas

Preparación:

- 1- Precalentá la freidora a 350 °C.
- 2- En un tazón, mezclá la harina de almendras, el polvo de hornear, el cacao en polvo y Natuvia Líquido.
- 3- Agregá el huevo y la mantequilla derretida a los ingredientes secos y batí a fuego alto hasta que quede suave.
- 4- Separá la masa en dos moldes separados bien engrasados.
- 5- Cociná los pasteles por 10 minutos, lo más lejos posible de la fuente de calor en la parte superior de la freidora.
- 6- Dejá reposar los brownies 5 minutos antes de servir.
- 7- Cubrí con una rodaja de fresas.
- 8- ¡Disfrutá!

