

# BROWNIES NAVIDEÑOS

## Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 y ¼ taza NATUVIA Granulado
- 1 barra de margarina light
- ½ taza harina
- 1 cdita polvo hornear
- ¾ taza cocoa amarga para repostería en polvo
- ½ taza nueces picadas finas (opcional)
- Pizca de sal

## Preparación:

- 1- En el tazón de la batidora, poné juntos los huevos con el Natuvia por 3 minutos hasta cremar.
- 2- Derretí la margarina light y mezclá con la cocoa amarga. Incorporá la margarina y cocoa a la mezcla de huevos y adicioná los ingredientes secos mezclados. Agregá las nueces.
- 3- Colocalos en un molde cuadrado de 8 x 8 pulgadas engrasado, forrado con papel encerado y vuelto a engrasar, horneá de 30 a 40 minutos aproximadamente a 350 °F hasta que al introducir un palito salga limpio.
- 4- Cortá en cuadritos y rocialos fríos con Natuvia. Introducilo en cápsulas de papel navideñas. Puede usarse como regalo en cajitas para Navidad.

