

BROWNIE DE CALABAZA CON CHISPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- ½ Taza de puré de calabaza
- 1 Huevo entero
- 2 Claras de huevo
- 1 Cda de aceite vegetal
- 1 Taza de harina
- 1 Cdta de polvo para hornear (levadura)
- 1 Cdta de polvo de cacao sin azúcar
- 1 Cdta de canela
- 1 Chorrito de vainilla
- ¼ Cdta de sal
- ¾ Taza de azúcar morena
- ½ Taza de chispas de chocolate

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 200° C.

Cubra una bandeja para bizcocho con aceite para evitar que se pegue.

En un tazón grande, mezcle el puré de calabaza, los huevos (1 huevo entero y 2 claras), vainilla y el aceite hasta que esté suave. Reservar.

En otro tazón, mezcle la harina, la levadura en polvo, el polvo de cacao, canela, sal y azúcar morena.

Añadir a los ingredientes líquidos y mezclar hasta que se incorpore bien.

Agregue las chispas de chocolate.

Vierta en el molde y extender uniformemente.

Hornear durante 15 - 20 min o hasta que al meter un cuchillo éste salga limpio.

Dejar enfriar completamente antes de cortar.