

## **BROWNIES**

### **INGREDIENTES**

150grs de Dátiles sin semillas  
150grs de Nueces partidas  
3 huevos  
1 ¼ Taza de Harina de trigo  
3 Cdas de chocolate en polvo  
3 Cdas de Azúcar morena o Stevia  
1 Tableta de 100grs de Chocolate Negro  
50grs de Chocolate negro triturado  
80grs de mantequilla  
½ taza de agua tibia  
1 cdta de Bicarbonato de sodio  
2 cdta de levadura en polvo  
Canela al gusto  
Vainilla

### **PREPARACIÓN**

Precalentamos el horno al máximo y al momento de meter la mezcla bajamos a 180°

Picamos los dátiles en trozos pequeños y añadimos la ½ taza de agua tibia y la cdta de bicarbonato para que ablanden

Ponemos a derretir el chocolate en baño de maría y añadimos la mantequilla para que se disuelva con el chocolate

Batir 3 huevos, agregar el azúcar, añadir la harina y la levadura, mezclamos todo, luego agregamos el chocolate derretido, las nueces troceadas, los dátiles junto con el agua donde se ablandó, agregamos el chocolate troceado y añadimos la canela y vainilla al gusto

Colocamos la mezcla en un molde para hornear enmantequillado y enharinado, y lo metemos al horno en 180° por 25 o 30 min

Sacar y dejar enfriar fuera de la nevera, luego cortar en cuadros.

