BROWNIE REMIX CON MERMELADA PAMPEANA

REGIÓN PATAGONIA

SIN GLUTEN

INGREDIENTES:

(RINDE 8 PORCIONES)

- 340 GR DE POROTOS NEGROS (COCIDOS)
- 80 GR DE PREMEZCLA
- 4 GR DE POLVO PARA HORNEAR
- 1 HUEVO
- 250 GR DE AZÚCAR
- 40 GR DE CACAO AMARGO
- 50 ML DE ACEITE DE GIRASOL
- 5 ML DE ESENCIA DE VAINILLA
- 2 GR DE SAL
- 40 GR DE NUECES PARTIDAS
- 250 GR DE CEREZAS FRESCAS

SUGERENCIA: SE PUEDEN REEMPLAZAR LAS CEREZAS POR ALGUNA FRUTA DE ESTACION DISPONIBLE

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 180°. Procesar los porotos e ir agregando el aceite, los 100 gr de azúcar, la esencia de vainilla, el huevo y la sal, hasta obtener una pasta espesa y homogénea.
- Colocar esta preparación en un bol y agregar la premezcla, el cacao amargo, el polvo para hornear, mezclar e integrar toda la preparación. Agregar las nueces y seguir incorporando todo con movimientos envolventes.
- Colocar la preparación en molde rectangular y llevar al horno precalentado para cocinar durante 20-30 minutos a 180° (es importante precalentar el horno a esa misma temperatura y no modificarla durante la cocción).
- Dejar enfriar, desmoldar, cortar en cuadraditos.
- Para la mermelada: descarozar y cortar en trozos las cerezas, mezclarlas con el resto del azúcar. Cocinar en una olla a fuego mínimo, remover de vez en cuando, hasta el punto deseado (30 a 40 minutos aproximadamente). Dejar enfriar. Cubrir los cuadraditos de brownies con la mermelada.