



# Vegan Brownies (Versione Light)

## Vegan Brownies (Versione Light)

Cosa c'è di più bello di un regalo preparato con le vostre mani? Un dolce fatto con amore, impacchettato con carta, rafia e un messaggio personalizzato non può che rendere felice chiunque, a parte se il diretto interessato è a dieta.

Allora risolviamo preparando qualcosa che renda felici tutti, sia per la bontà che per la leggerezza. Vi propongo il delizioso **Brownie**, tipico dolce della cucina Americana, chiamato così per via del suo colore scuro, noi andremo a realizzare la versione "Light" senza burro e uova.

## **Ingredienti per 12 porzioni:**

150 g Farina 0

60g Cacao

150 g Zucchero integrale di canna

1 Bustina di cremor tartaro

Mezzo cucchiaino di bicarbonato

85g di caffè

170 ml di latte

75 ml olio

60g Noci tritate

100 g Gocce di cioccolato fondente

100 g di noci miste per guarnire

## **Procedimento:**

Preriscaldare il forno a 180°

Iniziate unendo in un recipiente la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato e il sale, dopodichè mescolate.

In un recipiente differente, unite il caffè, latte di soia e l'olio, successivamente mescolate tutti gli ingredienti.

Unite i due impasti, poi aggiungete le noci e le scaglie di cioccolato, mescolate vigorosamente con la spatola per dolci, finché il composto non sarà diventato denso.

Versate l'impasto in una teglia quadrata di di circa 23 centimetri, precedentemente foderata con carta da forno.

Ricoprite il Brownies con le noci miste

Cuocere in forno a 180 ° per 25 minuti.

Fate raffreddare e servitelo tagliando i pezzi della grandezza che desiderate.