

# Brownie de chocolate y remolacha

## INGREDIENTES:

- 200 g de chocolate negro
- 100 g de leche de coco
- 1 remolacha cocida ( o comprar y hervirla)
- 150 g de sirope de agave
- 125 g de harina de maíz
- 80 g de leche vegetal
- 5 cucharadas de aceite de oliva o coco
- ½ cucharada sopera de cacao puro
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de levadura
- ½ cucharadita de sal rosa
- ½ cucharadita de bicarbonato.



## PREPARACIÓN:

1. Picar el chocolate **30 seg/vel 10**. Reservar.
2. Añadir al vaso el cacao, 100 g del chocolate reservado, la harina, el bicarbonato, la levadura, la canela y la sal. Reservar.
3. Añadir la remolacha introducir el cestillo y triturar **30 seg/vel 10**. Sacar el cestillo. Poner la leche vegetal, el sirope y el aceite. Mezclar **10 seg/vel 3** y añadir por el bocal mientras dejamos la máquina en marcha a **vel 3** el resto de ingredientes secos por el bocal. Pararla y abrir la tapa, si queda algo mezclar con una cuchara.
4. Llenar un molde, que previamente habremos forrado con papel de hornear o untado con grasa vegetal y cocer al horno durante **15 a 20 min 180°**.
5. Mientras tanto, calentaremos en el vaso la leche de coco **5 min/100°/vel 1**, echaremos el resto del chocolate por el bocal y mezclaremos **1 min/vel 2**. Abrir el vaso y mirar que la cobertura esté brillante y la reservaremos dentro del vaso para que no se nos enfríe mientras se acaban de hacer nuestro Brownie, sobretodo ver que no se nos haga demasiado, ya que entonces no valdrá nada.
6. Sacar del horno y dejar enfriar 15 min, cubrir con la cobertura y decorar con unos trocitos de fruta fresca o unas lascas de coco.