

# BROWNIE DE CHOCOLATE LIGHT



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Javier Alcalde



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 Huevo
- 2 Claras
- 2 Yogurt natural desnatado
- 3 Edulcorante líquido
- 20 gotas de Aroma de vainilla
- 200 ml. de Leche desnatada
- 1 sobre de Gaseosa
- 1 cucharada sopera de Cacao en polvo desgrasado

## Preparación:

### Paso 1

Batir las claras a punto de nieve. Incorporar la yema y remover despacio

### Paso 2

En otro bol ponemos la avena, el edulcorante, la leche, los yogures, el cacao y las 20 gotas de aroma a elegir

### Paso 3

Mezclar. Añadir las claras y remover. Echar en un molde y hornear a 180 durante 30 minutos