

BROWNIE DE CHOCOLATE LIGHT



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** María Elena Go



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