

🕒 60 minutos  
🍴 8 personas

## Brownie con aguacate,

yogurt griego y sirope de agave

### INGREDIENTES

- ▶ 2 huevos libres de jaula Taeq
- ▶ 1 cucharada de edulzante stevia Taeq
- ▶ 2 cucharadas de sirope de agave Taeq
- ▶ 1/4 taza de yogurt griego Taeq
- ▶ 2 cucharadas de aceite de coco Taeq
- ▶ 1 cucharadita de vainilla
- ▶ 3/4 taza de cocoa
- ▶ 1/2 taza de harina de arroz Taeq
- ▶ 1/2 taza de aguacate
- ▶ 1/2 cucharadita de bicarbonato

### PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 170°C o 360°F durante 30 - 35 minutos.
- 2 Mezcla los huevos, la stevia, el sirope de agave, la vainilla y bate bien. Incorpora el yogurt, el aceite y el aguacate.
- 3 Por otro lado, mezcla la harina, la cocoa y el bicarbonato, adiciona la mezcla anterior; incorpora todo hasta que quede una preparación homogénea.
- 4 Pon papel parafinado a un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm.
- 5 Lleva al horno durante 30 a 35 minutos o hasta introducir un palillo y que este salga limpio.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en [www.taeq.com.co](http://www.taeq.com.co)

