

## BROWNIES SALUDABLES DE YOGURT GRIEGO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen entre 12 a 14 brownies



### Ingredientes:

- 1/4 taza de harina de almendras o harina de avena, **ver nota**
- 1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar, cernida
- 1/4 cucharadita de sal marina
- 1/2 taza de chocolate 70%, picado 105 g. (4 oz)
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla o aceite de coco, derretido
- 1/2 taza de azúcar granulada, **ver nota**
- 3/4 taza de yogur griego de vainilla, temperatura ambiente, **ver nota**
- 2 huevos grandes o 3 pequeños, temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 taza de chispas de chocolate

### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C), engrasar un molde para hornear de 9x9 pulgadas, dejar aparte.
2. Derretir el chocolate y la mantequilla/aceite de coco en una olla pequeña o en el microondas, mezclar hasta que se derrita por completo, dejar aparte para que enfríe un poco.
3. En un recipiente grande, agregar el azúcar, el yogur griego y la vainilla, mezclar bien.
4. Incorporar el chocolate derretido y mezclar bien. Añadir los huevos, uno a la vez, hasta que la masa esté completamente suave.
5. Agregar la harina, el cacao en polvo y la sal, mezclar bien hasta que se incorporen, luego incorporar las chispas de chocolate y mezclar.
6. Verter la masa en el molde preparado y hornear durante 20 a 25 minutos hasta que la parte superior esté apenas endurecida y los bordes se despeguen ligeramente de los lados del molde. (20 = brownies más pegajosos)

7. Cuando los brownies se hayan terminado de hornear, colocar el molde sobre una rejilla, dejar enfriar, si deseas le puedes agregar chocolate derretido encima para darle un extra quick, luego cortar, disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*La harina puede ser de almendras, de avena y claro que la harina para todo uso, harina integral de repostería, la única harina que no queda en esta receta es la harina de coco.

\*El yogurt griego puede ser de vainilla o natural, los dos quedan deliciosos e inclusive también puedes utilizar yogurt griego sin lácteos.

\*Cualquier harina granulada funcionara, yo utilicé azúcar de coco.

\*Guarda los brownies sobrantes en un recipiente hermético en el refrigerador durante 5 a 7 días. En realidad, saben aún mejor el segundo día después de refrigerarlos.