

BROWNIES VIRALES DE QUESO FETA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 9 pedazos de brownies



Ingredientes

- 1 bloque de queso feta, 8 oz (225 gr.)
- 2 huevos
- 1/2 taza de cocoa en polvo, sin azúcar
- 1/2 taza de endulzante de preferencia, ver nota
- Opcionales: Mantequilla de nueces o chispas de chocolate o nueces picadas

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 350 F (180 C) y preparar un molde para hornear forrado con papel pergamino.
2. En el recipiente de la licuadora agregar todos los ingredientes, menos los opcionales, y licuar hasta tener una mezcla homogénea, sin grumos y fluida.
3. Vertir la mezcla en el molde preparado y agregar la mantequilla de nueces o chispas de chocolate o nueces picadas, si vas a usar alguno de estos.
4. Hornear por 30 minutos, sacar del horno o hasta que los bordes estén firmes. El centro debe estar ligeramente tembloroso, pero no blando.
5. Sacar del horno, dejar enfriar totalmente, si es posible dejarlos en el refrigerador un par de horas, luego cortar y disfrutar estos deliciosos brownies.

Nota:

*Para el endulzante puedes usar en la misma medida de media taza: azúcar de caña, azúcar de dátiles, azúcar de coco, azúcar granulada, o miel o jarabe de arce o agave: si quieres utilizar otro tipo de endulzante dietético, lo puedes hacer solamente revisar las equivalencias de las medidas, por que a veces endulza más que los endulzantes tradicionales.