

**BROWNIE CREMOSO DE PASTA DE AMENDOIM**

10 porções

INGREDIENTES

- 120 gramas de pasta de Amendoim Tocca
- 50 gramas de xilytol
- 120 gramas de farinha de aveia
- 2 colheres de leite de coco em pó (30 g)
- 50 gramas de CHOCOLATE 50% CACAU- DIVINE NOVA LEGISLAÇÃO
- 3 gramas de fermento em pó

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture a pasta de amendoim com o xilytol;
- 2º Depois acrescente a farinha de aveia, o leite de coco em pó e aos poucos acrescente 50ml de água. Vá acrescentando a água aos poucos até a consistência da massa ficar cremosa;
- 3º Por último acrescente os pedaços de chocolate ou gotas e o fermento em pó;
- 4º Forre uma forma retangular, 10x20, com papel manteiga. Despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos. Desenforme frio.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (37 g)	% DDR
ENERGIA	461 kcal	172 kcal	9 %
CARBOIDRATOS	47 g	17 g	6 %
PROTEÍNA	13 g	5 g	7 %
GORDURA	27 g	10 g	18 %
GORDURAS SATURADAS	9 g	3 g	15 %
FIBRA ALIMENTAR	5 g	2 g	8 %
SÓDIO	169 mg	63 mg	3 %