BROWNIE DE MANZANA Y FRUTOS SECOS

Preparación

Para preparar la mezcla utilizaremos el procesador de alimentos. Empezamos introduciendo la manzana deshidratada y los frutos secos.
A continuación añadimos el puré de manzana y el cruesli.
Una vez todo bien mezclado añadimos la harina, el sirope de agave y la mantequilla.
Cuando esté todo bien integrado añadimos los 2 huevos grandes y mezclamos.
Preparamos el molde, en ocasiones he utilizado molde redondo y en otras ocasiones alargado, a vuestro gusto. Forrarlo con papel vegetal para que sea más fácil de desmoldar.
Horno precalentado a 180º durante 15 minutos. Una vez nuestro brownie de manzana y frutos secos esté dentro. Calcular unos 25-35 minutos. Dependerá de vuestro horno y el molde que hayáis escogido.
Una vez listo dejar enfriar.
Para preparar la mermelada de arándanos pon un puñadito de arándanos, una gotita de limón y una cucharada de sirope de agave en un cazo. Remueve durante 15 minutitos hasta que los arándanos se deshagan y coja textura de mermelada. Dejar enfriar.
Para montar #Midesayunoquaker corta 2 trozos de brownie de manzana, ponlos encima el uno del otro, cubre con la mermelada, un puñadito de cruesli y unos arándanos frescos y ¡A disfrutar!

INGREDIENTES

50 gr de puré de manzana
50 gr de mantequilla
30 gr de manzana deshidratada
1oo gr de harina
75 gr de frutos secos (Almendras, avellanas, pecanas y nueces de brasil)
100 gr de granola/avena/cruesli
6 gramos de levadura
2 huevos grandes
100 gr de sirope de agave