


## BLONDIES DE GARBANZOS Y NUECES

### Ingredientes

- 1 bote de Garbanzos Dantza 
- 125g de mantequilla de cacahuete
- 80g de sirope de arce (o ágave)
- 100g de nueces troceadas
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2g de sal
- 2g de bicarbonato sódico
- 2g de levadura en polvo para hornear
- Nueces enteras para decorar



### Preparación

1. En una procesadora añadimos los garbanzos, el sirope de arce, las nueces, la mantequilla de cacahuete, el extracto de vainilla, la levadura, el bicarbonato y la sal.
2. Procesamos los ingredientes hasta que quede una mezcla suave y cremosa.
3. Precalentamos el horno a 180° y cubrimos nuestro molde con papel de horno.
4. Extendemos la mezcla de manera uniforme en el molde que hemos preparado y colocamos medias nueces por encima para decorar.
5. Introducimos el molde en el horno a media altura y horneamos durante 20-25 minutos.
6. Dejamos enfriar el molde sobre una rejilla durante unos 15 minutos.
7. Desmoldamos con cuidado, troceamos en porciones del tamaño que vayamos a servir...¡Y listo! Ya podemos disfrutar de este postre tan delicioso, saludable y 100% vegano.