




## BROWNIES DE GARBANZOS Y NUECES

### Ingredientes

- Garbanzos Dantza 
- 2 huevos
- 100g de dátiles deshuesados
- 40g de cacao en polvo sin azúcar
- 3 cucharadas de miel
- 100 ml de leche de avena
- 8g de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 50g de nueces
- Agua



### Preparación

1. En el vaso de la batidora añadimos la leche y los huevos y batimos bien.
2. Incorporamos los dátiles y 2 cucharadas de agua templada y trituramos.
3. Enjuagamos y escurrimos los Garbanzos Dantza, los añadimos a la batidora junto con el cacao, la miel, la levadura y la vainilla y mezclamos bien para que se integren con el resto de ingredientes.
4. Picamos las nueces y las incorporamos con una cuchara mientras mezclamos bien para que se reparta por toda la masa. En este caso ya no licuamos porque queremos que queden trocitos.
5. Forramos con papel para hornear un molde apto para horno y distribuimos la mezcla de manera que cubra toda la superficie del molde.
6. Horneamos durante 40 minutos a 180° ...¡Y listo! Sacamos los brownies del horno, esperamos a que se enfríe, cortamos en porciones rectangulares y ya solo queda disfrutar de este postre tan delicioso y saludable.