

Brownie de nueces pacanas con yogur de coco, mango y maracuyá



Brownie de nueces pacanas, formato caja para llevar - Foto: Erlenbacher Backwaren



Brownie de nueces pacanas, formato vaso para llevar - Foto: Erlenbacher Backwaren

Tiempo de preparación: aprox. 15 minutos

Para 4 raciones:

- 175 g de mango
- 1 pieza de maracuyá
- 100 g de yogur de coco vegano sin edulcorar
- 4 cucharadas de coco rallado
- 1 lima ecológica
- 2 cucharaditas de miel de agave
- 1 pizca de harina de goma guar (espesante en frío)
- Chips* de coco tostado

Paso 1

Cortar el mango en dados pequeños. Añadir las semillas del maracuyá a los dados.

Paso 2

Mezclar el yogur con el coco rallado.

Paso 3

Lavar la lima con agua caliente y cortar la cáscara en finas tiras. Exprimir la lima, mezclar 3 cucharadas de zumo de lima con la miel de agave y la harina de goma guar, y colocar la mezcla bajo la fruta.

Paso 4

Para cada ración de *brownie*, añadir una porción de yogur de coco y decorar el plato con la macedonia de frutas y las *chips* de coco.

Presentación alternativa: disponer el postre en capas en 4 vasos para llevar. Cortar 4 brownies en 6 dados cada uno y colocarlos sobre el mango y el maracuyá. Finalmente, decorar el postre con las *chips* de coco y tapar los vasos con la tapa.