

# Bizcocho de chocolate sin huevo



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Divinely Decadent Brownie Mix o Devilishly Decadent Brownie Mix
- 15 onzas garbanzos enlatados, escurridos
- ½ taza + 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ taza de puré de manzana sin azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear

- 1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177 ° C. Generosamente, ponga la grasa en una bandeja de 9 "x 13", con spray antiadherente.
  - 2) En el recipiente del procesador de alimentos, mezcle los garbanzos escurridos con 2 cucharadas de aceite. Mézclelos hasta muy suave.
  - 3) En un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta, coloque el paquete de Brownie Mix, la mezcla de los garbanzos/aceite, ½ taza de aceite vegetal, puré de manzana y polvo para hornear. Mezcle bien.
  - 4) Vierta a mezcla en el molde engrasado y repartido uniformemente.
  - 5) Hornee durante 25 minutos, hasta que al inserta un palillo en el centro, salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con aparatos diferentes.
  - 6) Corte con cuchillo de plástico y sirva.
- Hace 24 trozos de bizcocho de chocolate.

