

A top-down view of a wooden cutting board with a light-colored handle, resting on a dark blue cloth. On the board, there are twelve square brownies arranged in a 3x4 grid. The brownies are dark brown and have a slightly crumbly texture. A silver knife is placed horizontally in front of the brownies. To the right of the board, there are several banana slices and a whole banana. The background is a light gray marble surface.

Brownies

de banana

Ingredientes

- 1 banano maduro grande (hecho puré)
 - 1 huevo
 - ½ taza de azúcar
 - ¼ taza de aceite Aureola®
 - ½ taza de harina de trigo
- ¼ taza de cocoa amarga en polvo
 - ½ cucharadita de polvo para hornear
 - 1 pizca de sal
 - 1 cucharadita de vainilla (opcional)

Paso a paso

Paso 1:

Precalienta el horno a 180°C.
Engrasa un molde cuadrado pequeño (20x20 cm aprox.) o uno similar.

Paso 2:

Machaca el banano hasta dejarlo bien suave.
Agrega el huevo, el azúcar, el aceite y la vainilla.
Mezcla hasta integrar.

Paso 3:

Incorpora la harina, cocoa, polvo para hornear y la pizca de sal.
Mezcla solo hasta que no queden grumos (no sobrebatar).

Paso 4:

Vierte la mezcla en el molde.
Hornea por 18–22 minutos. El centro debe quedar ligeramente húmedo, no seco.

Paso 5:

Deja enfriar por completo.
Corta el brownie en 6 cuadraditos perfectos para la lonchera.

Tip práctico



Si tienes poco tiempo entre semana, prepara el brownie el domingo y olvídate del postre o refacción durante 5 días.





Contiene
Vitamina E



Sin grasas trans
ni colesterol



**Omega
3&6**



Aceite 100%
Vegetal

Prepara su
lonchera
CON SABOR

Aceite Vegetal
Aureola
El ángel que cuida tu salud



Aceite Aureola