

# Brownie de llegums

UNA RECEPTE DE MONTSERRAT ILLAN I XAVIER TORRADO,  
PROFESSORS DEL CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA UB

## Ingredients

- 300 g de cigrons cuits
- 80 g de mantega de cacauet
- 100 g de sucre
- 10 g de llevat en pols
- 2 culleres soperes d'oli de coco o de gira-sol
- 4 culleres soperes de cacau pur en pols
- 50 ml de beguda de soja
- 2 ous

## Elaboració

- S'escalfa el forn a 180 °C.
- Es trituren tots els ingredients amb una batedora elèctrica.
- S'unta el motlle amb una mica d'oli de gira-sol.
- S'omple el motlle amb la barreja i es cou al forn durant vint minuts.

**VII FESTA DE LA CIÈNCIA**  
de la Universitat de Barcelona

Del 25 al 28 de maig

[www.ub.edu/laubdivulga/festacienciaub](http://www.ub.edu/laubdivulga/festacienciaub)



Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

UNIVERSITAT DE BARCELONA