

# Rawnie (brownie crudivegà)

Posted on September 05,2012 by hiulitscuisine

## Ingredients:

(per a 6-8 persones)

- 300 g d'ametlles
- 150 g de nous
- 150 g d'anacards
- 300 g de dàtils sense pinyol
- 50 g de garrofa en pols (*o cacau en pols*)
- 1/2 culleradeta de sal
- 1 i 1/2 culleradeta d'aroma de vainilla (*opcional*)

## Temps de preparació:

- 15 min (+ nevera)

## Preparació:

1. Triturar les ametlles, nous i anacards en una batedora.
2. Tallar els dàtils a trossos i afegir a la batedora juntament amb la garrofa en pols (*o cacau en pols*), la sal i l'aroma de vainilla (*opcional*).
3. Triturar fins a obtenir una massa homogènia (*amb traces dels fruits secs*), compacta i una mica enganxifosa.
4. Cobrir una safata de vidre mitjana/petita amb paper film.
5. Escampar la massa del rawnie i prémer fins que ocupi tota la superfície i quedi ben compacta.
6. Deixar a la nevera un parell d'hores perquè s'acabi de compactar.

## Presentació:

- Escampar una mica de garrofa en pols (o cacau en pols) per damunt.
- Acompanyar amb unes rodanxes de maduixa.
- També s'hi pot escampar una mica de [Mousse crudivegana d'alvocat i cacau](#) per damunt

## Nota:

- El paper film no és obligatori, però ajuda a que el rawnie no s'enganxi a la safata i sigui més fàcil de tallar i treure.

Posted in: Berenars, Cuina Tradicional, Esmorzars, Postres, Receptes |

Tagged: Ametlles, Anacards, Cacau, Dàtils, Garrofa, Nous, Sal | With 0 comments