Brownie de chocolate

Nombre de la receta

Brownie de chocolate

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

- Frutos de cáscara
- Gluten
- Huevo
- Leche

Descripción

Delicioso brownie de chocolate y nueces

Ingredientes

- 200 gramos de chocolate negro 70%
- 150 gramos de azúcar
- 120 gramos de mantequilla
- 100 gramos de harina
- 3 huevos
- 1 pizca de bicarbonato (opcional)
- 80 gramos de nueces
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal

Pasos

1 En primer lugar vamos a trocear el chocolate y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla. Lo metemos en el microondas a temperatura media durante aproximadamente 2-3 minutos y una vez que veamos que está derretido lo mezclamos bien. Precalentamos el horno a 180º.

2 En otro bol, colocamos los huevos junto el azúcar, la esencia de vainilla y la pizca de sal. Batimos bien.

3 A continuación agregamos al bol de los huevos la harina tamizada y la pizca de bicarbonato (el bicarbonato es opcional para que suba mínimamente). Lo mezclamos todo bien.

4 Juntamos la mezcla de los dos boles y le añadimos las nueces en cachitos (dejamos algunas para adornar). Después, en un recipiente apto para horno, previamente untado con mantequilla, agregamos la masa. Adornamos con los trocitos de nueces que nos quedan.

5 Para terminar, metemos en el horno precalentado y horneamos durante 35-40 minutos. Y ya tenemos listo nuestro delicioso brownie. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.