



Brownie de chocolate

Receta para 4

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 180 gr Chocolate negro (+75%) | ☐ 90 gr Harina |
| ☐ 50 gr Azúcar | ☐ 70 gr Nueces |
| ☐ 3 unidades Huevos | ☐ 1 cdta Levadura en polvo |
| ☐ 70 gr Mantequilla | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, deshacemos 45 segundos la mantequilla y el chocolate en el microondas con cuidado que no se nos queme. Mezclamos hasta que el chocolate se haya derretido totalmente y añadimos la mezcla en un bol grande.
 2. Precalentamos el horno a 180 grados.
 3. Incorporar en el bol junto la chocolate y la mantequilla derretidos la harina, la levadura, el azúcar, los huevos y mezclamos bien hasta que quede una pasta homogénea.
 4. Añadimos a la pasta las nueces y volvemos a mezclar.
 5. Engrasamos un molde con mantequilla e incorporamos la pasta. Lo horneamos 15-20 minutos a 180 grados.
-

6. Dejamos enfriar ¡y listo! ¡Qué aproveche!