



Brownie de cacao puro

Receta para 1 brownie

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 4 unidades Huevos | ☐ 1 cucharadita Levadura en polvo |
| ☐ 100 gramos Mantequilla | ☐ 1 cucharadita Azúcar avainillado |
| ☐ 50 gramos Cacao puro en polvo | ☐ 70 gramos Nueces sin cáscara |
| ☐ 70 gramos Azúcar | ☐ 90 gramos Harina de trigo |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar, en un bol pequeño ponemos la mantequilla y la calentamos al microondas unos 60 segundos aproximadamente para que se deshaga por completo. Una vez esto sucede, le añadimos el cacao en polvo y mezclamos hasta que quede completamente homogéneo. Reservamos.
 2. Precalentamos el horno a 200 grados mientras preparamos la masa.
 3. Seguidamente, en un bol grande ponemos los huevos, el azúcar y el azúcar avainillado. Mezclamos.
 4. Añadimos a la mezcla la harina y la levadura. Volvemos a mezclar.
 5. Finalmente, añadimos la mezcla de la mantequilla y el chocolate que teníamos reservada con el resto de los ingredientes. Quedará una masa de color chocolate. Ya la tenemos preparada para meterla en horno.
-

6. Engrasamos el molde con mantequilla y vertimos la masa preparada. La introducimos en el horno y lo dejamos unos 20 minutos a 180 grados. ¡Y listo!