COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Brownie de chocolate

Receta para 4

Preparación: 10 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

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

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!