

BROWNIE

Cociner@: Claudio Hernández (Silla)

OBSERVACIONES: Para 4 personas

Ingredientes:

- 85 gr. chocolate puro
- 6 cucharadas mantequilla
- 300 gr. azúcar vainillado
- 3 huevos
- 1 pizca sal
- 50 gr. harina
- 50 gr. levadura
- 3-4 tazas nueces

Preparación:

Precalentar el horno a 180° C. Engrasar con un poco de mantequilla un molde cuadrado. Mezclar la mantequilla y el chocolate fundiéndolo al baño maría. Ir añadiendo poco a poco y removiendo la harina, la levadura, el azúcar, los huevos batidos y los trocitos de nueces. Repartir la masa en el recipiente engrasado y hornear durante 30-40 minutos. Una vez cuajado (comprobar pinchando con un tenedor), se dejar enfriar y luego, cortar en cuadrados. Podemos servirlos con nata montada por encima o sustituir las nueces por almendras.