



Brownies

ESCUELA DE REPOSTERÍA

dulces ilusiones



Brownie

INGREDIENTES:

PARA UN MOLDE DE 11X7X1.5''

200 GR DE CHOCOLATE NEGRO DE REPOSTERÍA TROCEADO
200 GR MANTEQUILLA FRÍA
30 GR CACAO EN POLVO
280 GR DE AZÚCAR
3 HUEVOS
100 GR DE HARINA DE TRIGO
1 CUCHARADITA DE LEVADURA
1 PIZCA DE SAL
80 GR DE NUECES
180 GR DE CHOCOLATE BLANCO. TROCEADO (OPCIONAL)
1 CUCHARADITA DE VAINILLA

PREPARACIÓN:

PRECALENTAMOS EL HORNO A 170°C. ENGRASAMOS UN MOLDE DE BROWNIE.

DERRETIMOS LA MANTEQUILLA CON EL CHOCOLATE. HASTA QUE QUEDE TODO BIEN UNIDO. DEJAMOS ENFRIAR. BATIMOS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR Y LA VAINILLA. UNA VEZ TEMPLADO EL CHOCOLATE. LO VAMOS ECHANDO A LA MEZCLA DE LOS HUEVOS BATIENDO EN VELOCIDAD BAJA. LO INCORPORAMOS TODO BIEN.

EN OTRO BOL APARTE MEZCLAMOS LA HARINA CON LA LEVADURA. LA SAL Y EL CACAO EN POLVO. LO VAMOS INCORPORANDO A LA BATIDORA. SIEMPRE BATIENDO EN VELOCIDAD BAJA. POR ÚLTIMO INCORPORAMOS LAS NUECES Y EL CHOCOLATE BLANCO SI LO VAMOS A USAR.



HORNEAMOS UNOS 35 MINUTOS. VAMOS PINCHANDO.