



NUEVO BROWNIE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 125 g de mantequilla
- 150 g de chocolate amargo
- 2 unidades de huevo
- 150 g de azúcar
- 5 g de esencia de vainilla
- 250 g de harina
- 70 g de nueces

LA PREPARACIÓN

- Pon en un bol la mantequilla cortada en cubos y el chocolate groseramente picado.
- Deja que se fundan sobre un baño María sin remover, cuidando que la base del bol nunca entre en contacto con el agua caliente.
- Bate apenas los huevos con el azúcar y la esencia.
- Tamiza la harina y mézclala con las nueces troceadas.
- Cuando el chocolate esté bien fundido y tibio, incorpora el batido de huevos en forma de hilo y sin dejar de mezclar con batidor.
- Agrega la harina de a poco, para evitar grumos.
- Integra todo bien.
- Vuelca en un molde cuadrado, enmantecado y enharinado.
- Hornea a temperatura moderada 20 minutos o hasta que al mover el



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 92.6 g	Grasas 52.1 g
Kcal 928	Proteínas 16 g

molde tu brownie quede firme.