Brownie de chocolate con nueces

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cuxirrifrita **Recetizador:** Herminia Ruiz G

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 220g de Azucar blanco
- 220g de Mantequilla
- 4 Huevos
- 70g de Harina de trigo
- 125g de Chocolate negro
- 100g de Nueces
- Azucar glass para decorar

Preparación:

Paso 1

Cortar la mantequilla a trozos y hacer pedazos el chocolate, los fundimos juntos en el microondas a potencia maxima parando cada 30 segundos para mezclar hasta que esté líquido. En un bol a parte mezclo los huevos con el azúcar, despúes añado la harina colada para que no queden grumos y mezclo, después incorporamos el chocolate con mantequilla en la mezcla, hacemos trocitos las nueces con el cuchillo, lo mezclamos y metemos en el horno a 180º durante 30 minutos.