BROWINE DE CHOCOLATE Y NUECES

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *laly*

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 200 GR. de CHOCOLATE PARA FUNDIR AL 70º DE CACAO
- 4 HUEVOS
- 100 gr. de MANTEQUILLA
- 1 Y MEDIA CUCHARADITA DE POSTRE de BICARBONATO
- 1 CUCHARADA SOPERA de ESENCIA DE VAINILLA
- 80 GR. de HARINA
- 100 GR. de AZÚCAR
- 100 GR. de NUECES TROCEADAS
- PARE ESPOLVOREAR EL MOLDE Y CUBRIR LAS NUECES de CACAO EN POLVO

Preparación:

Paso 1

Ponemos mantequilla en el molde que vallamos a utilizar y espolvoreamos con colacao. Encendemos el horno a 180º. En un cuenco ponemos el chocolate y la mantequilla, lo ponemos en el microondas dos minutos y removemos hasta que este totalmente disuelto. Con la batidora de varillas montamos los huevos con el azúcar hasta que hallan triplicado su volumen y quede una masa esponjosa y blanquecinas.

Paso 2

Con la batidora de varillas batimos los huevos con el azúcar hasta que hallan triplicado su volumen. Mezclamos la masa de chocolate con la de los huevos y la esencia de vainilla. Tamizamos la harina con el bicarbonato sobre la mezcla anterior y mezclamos con movimientos envolventes. Enharinamos las nueces en el cacao y las tamizamos para que suelten el exceso de cacao,(este paso es conveniente hacerlo para que las nueces no se vallan al fondo) con cuidado las mezclamos con la masa, la vertemos en el molde y llevamos al

horno hasta que le bizcocho este cuajado. La decoración la he hecho con clara de huevo a punto de nieve, teñida con colorante.