BROWNIE

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

Creador: Cherinesrc

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Bañar con almíbar de vainilla. Si se sirve con helado, frutas rojas, mermelada, etc, tendremos un riquísimo postre.

Descripción:
Los huevos y la mantequilla deben estar a temperatura ambiente. El tamaño dependerá del grosor del Brownie que queráis conseguir) yo lo hice en uno rectangular de unos 20 cm X 40 cm aprox..

Ingredientes para 8 personas :

- 4 huevos medianos
- 180 gr de azúcar
- 20 gr de azúcar de vainilla
- 220 gr de mantequilla
- 120gr de harina floja.
- 125 gr aprox de chocolate negro
- 130 gr de nueces troceadas
- 1 cucharadita de aroma de vainilla.

Preparación:

Paso 1

Batir bien los huevos y añadir los azúcares. Fundir el chocolate en microondas y agregar la mantequilla. Juntar las nueces con la harina tamizada. En un bol grande juntar la mezcla de huevo con la de chocolate y batir hasta que quede bien mezclada, luego ir añadiendo la harina con nueces poco a poco para que no forme grumos. Poner la masa en el molde. Precalentar el horno a 210° C y cocerlo durante 15 o 20 minutos. Para saber si esta hecho introducir un cuchillo y si sale seco esta listo. Una vez frío desmoldar y cortar en cuadraditos. También se pueden cortar con un cortador de galletas, quedan muy bonitos.