Brownie

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

Creador: Viir Olmo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- 150 g de Nueces
- 2 Huevos
- 130 g de Azúcar
- 100 g de Mantequilla
- 70 g de Harina
- 150 g de Chocolate foundant
- Medio sobre de Levadura

Preparación:

Paso 1

Primero se cascan las nueces, y las trituras un poco que no queden muy pequeñas para que se encuentren bien los trozos. Se reserva. Se funde el chocolate con la mantequilla hasta que se forme una masa. Se baten los huevos y el azúcar y se le añade la masa creada con el chocolate y la mantequilla. A la masa creada, se le añadir el harina y la levadura, se batirá bien hasta crear una masa homogénea. Se añaden las nueces y se mezcla con una cuchara para no triturar mas las nueces. Se pre calienta el horno a 180º y se hornea durante 25 minutos. Se le puede espolvorear azúcar glass, o servirlo acompañado de helado y chocolate caliente. Y esta listo para disfrutar :)