Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Brownie de chocolate blanco y pistachos

20min · 8 raciones · 317 kcal

Ingredientes

- **75gr** de azúcar
- **2** huevos
- **100gr** de mantequilla (a temperatura ambiente)
- **150gr** de chocolate blanco en trozos
- **80gr** de harina de repostería
- **1 cucharadita** de levadura química en polvo
- **50gr** de pistachos pelados (sin sal) picados gruesos

POR RACIÓN

Proteínas	**5,1 g**
Grasas	**20 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Cruzar 2 tiras de papel de hornear en un molde de 20x20 cm para forrarlo y reservar
3. En un bol poner los huevos y el azúcar y batir, reservar
4. Poner la mantequilla y el chocolate blanco a fundir al baño maría
5. Añadir la mezcla de huevos y azúcar reservada, la harina y la levadura y mezclar
6. Incorporar los pistachos, terminar de mezclar y verter la mezcla en el molde preparado
7. Hornear durante 20 minutos (180°C)
8. Retirar del horno, dejar templar, desmoldar sobre una rejilla
9. Una vez frío, cortar al gusto

RECOMENDACIONES

Podemos servirlo acompañado de helado de turrón, le da un toque ideal.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya