MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Brownie

30min · 8 raciones · 476 kcal

Ingredientes

- **200 gr** mantequilla
- **140 gr** azúcar moreno
- **140 gr** azúcar blanco
- **3** huevos
- **100 gr** harina
- **60 gr** cacao desgrasado
- Tableta de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	6,6 g
Grasas	27 g
Hidratos	56 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°
2. Pesar todos los ingredientes y reservar
3. Derretir la mantequilla en una cazuela y atemperar
4. En un bol juntar la mantequilla con ambos tipos de azúcar y mezclar con la varilla un par de minutos
5. Incorporar los 3 huevos y volver a integrar
6. Tamizar la harina y el cacao e integrar con ayuda de la lengua
7. Picar la tableta de chocolate y, opcional, frutos secos como avellanas o nueces
8. Poner papel de horno en el molde, añadir la mezcla y dar unos golpes secos en la mesa
9. Hornear 25-30 minutos a 180°
10. Dejar enfriar por completo antes de cortar

RECOMENDACIONES

En cuanto al molde, cuanto más pequeño sea, más alto saldrá el brownie, y cuanto más alargado y grande sea, más delgado saldrá.

Hecho con CookNest