MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cookies de brownie

30min · 3 raciones · 591 kcal

Ingredientes

- **120 gr** chocolate negro
- **40 gr** mantequilla
- **1** huevo
- **45 gr** azúcar blanco
- **45 gr** azúcar moreno
- **40 gr** harina trigo
- **1** cdita levadura
- **11 gr** cacao puro
- Pizca de sal
- Leche

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**33 g**
Hidratos	**65 g**
Fibra	**6 g**

Elaboración

1. Derretimos el chocolate negro con la mantequilla al baño María, aunque puedes hacerlo en el microondas a intervalos
2. En un bol juntamos el huevo con los azúcares hasta que la mezcla cambie de color, duplique el volumen y tenga aire dentro
3. Añadimos ahí el chocolate atemperado e integramos
4. Tamizamos sobre la mezcla la harina con la levadura y echamos una pizca de sal y el cacao puro desgrasado, mezclamos lo justo
5. Refrigeramos 20-30 minutos para que la mezcla tenga algo más de cuerpo
6. Con ayuda del sacabolas hacemos bolas de la mezcla, salen unas 6 cookies grandes y las colocamos en papel vegetal
7. Horneamos 10 minutos a 180° y dejamos que se enfríen

RECOMENDACIONES

Antes de hornear puedes añadirle escamas de sal (potencia aún más el sabor del chocolate o nueces), pero la creadora prefirió dejarlas así y untarlas en un vaso de leche

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy