la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Brownie de castañas

30min · 8 raciones · 451 kcal

Ingredientes

- **180 gr** de puré de castañas Cuevas
- **2** huevos
- **200 gr** de chocolate negro
- **110 gr** de mantequilla
- **100 gr** azúcar
- **70 gr** harina de trigo
- **1/2 cucharadita** de canela
- Pizca de sal
- Canela
- Chocolate negro fundido y castañas asadas

POR RACIÓN

Proteínas	**6 g**
Grasas	**29 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**5,3 g**

Elaboración

1. Fundimos el chocolate y la mantequilla, mezclamos bien.
2. Añadimos los huevos, azúcar, el puré de castañas y batimos hasta integrar.
3. Añadimos la harina tamizada, pasamos al molde y llevamos al horno.
4. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo lo horneamos unos 25 minutos.
5. Dejamos enfriar y decoramos al gusto, en nuestro caso chocolate negro fundido y castañas asadas.
6. Listo para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos