Recetas SAL Y PIMIENTA



POSTRES · VEGETARIANO

# Brownie de chocolate

30min · 8 raciones · 435 kcal

## Ingredientes

- 1 tableta de chocolate Nestlé postres (200 gramos)
- 3 huevos
- 110 gr mantequilla
- 80 gr de harina de repostería
- 25 gr de cacao puro en polvo
- 180 gr de azúcar
- Nueces
- 1 pizca de sal opcional

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 6,5 g |
| Grasas | 25 g |
| Hidratos | 47 g |
| Fibra | 3,5 g |

## Elaboración

1. Batir los tres huevos con el azúcar, primero con varillas normales y después con las eléctricas, hasta que quede con un color blanquecino
2. En un cazo a fuego lento, derretir la mantequilla con el chocolate, que sea de buena calidad
3. Tamizar la harina con el cacao puro en el mismo bol del huevo y el azúcar
4. Mezclar con ayuda de unas espátulas hasta que quede todo bien integrado y añadir el chocolate derretido
5. Volver a mezclar y añadir nueces picadas y un poquito de chocolate troceado
6. Llevar a un molde para horno con papel vegetal y hornear durante 25 minutos a 170 grados
7. No abrir el horno en ningún momento y que esté precalentado previamente
8. No desmoldar ni trocear hasta que pase un buen rato

RECOMENDACIONES

Usar chocolate de buena calidad; el creador usa Nelly Postres. Opcional: añadir un poquito de sal en escamas al final.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta