

BROWNIE

Hola Familias

Para esta semana os propongo una receta que hará las delicias de las/los más golosas/os, el auténtico brownie de chocolate.

Ingredientes

- 200 g de Chocolate fondant
- 4 Huevos
- 80 gr. de Harina
- 120 gr. de Azúcar
- 90 g de Mantequilla
- 50 g de Nueces
- 3 gr. de Café descafeinado soluble

Preparación:

Fundimos el chocolate junto con la mantequilla al baño maría, añadimos el café, mezclamos y reservamos. Separamos las yemas de las claras y montamos estas últimas, a punto de nieve.

En un cuenco batimos las yemas con el azúcar e incorporamos la mezcla de chocolate. Seguidamente incorporamos las nueces, mezclamos y agregamos poco a poco la harina. Una vez que tenemos todo mezclado sólo nos queda añadir las claras. Ahora mezclaremos con cuidado, con movimientos envolventes. Vertemos todo en un molde rectangular bien engrasado o con papel de horno.

Precalentamos el horno, con función de aire, a 180°, horneamos la masa durante aproximadamente 25 minutos. Hay que tener cuidado con no pasarnos de cocción ya que el brownie debe quedar jugoso en su interior.

Como acompañamiento, nada más rico que un poco de helado de vainilla!!!

