

Receta de Brownie De Chocolate Con Nueces

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este riquísimo postre que es fácil de preparar y resulta riquísimo para toda la familia.

Ingredientes

- Chocolate para fundir al 70% de cacao (200grs)
- Mantequilla (100grs)
- Huevos (cuatro)
- Azúcar (100grs)
- Bicarbonato sódico (1/2 cucharadita)
- Esencia de vainilla (una cucharada)
- Harina de repostería (80grs)
- Nueces troceadas (100grs)
- Cacao en polvo para espolvorear
- Sirope de chocolate

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. Untar un molde de horno rectangular con mantequilla y espolvorearlo con cacao en polvo
3. Trocear el chocolate y ponerlo en un bol junto con la mantequilla, meter al microondas unos cuatro minutos a temperatura media y remover hasta que quede una crema
4. Batir los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, añadir la vainilla y el bicarbonato y mezclar bien
5. Volcar la crema de chocolate y mezclar
6. Añadir la harina poco a poco con movimientos envolventes
7. Verter la masa en el molde preparado que quede bien repartida
8. Introducir las nueces en la masa previamente untadas en cacao en polvo y repartiéndolas por toda la mezcla
9. Hornear unos 35 minutos o hasta que al pinchar la masa con un palillo, éste salga limpio
10. Dejar enfriar un poco y servir acompañado de nata y helado y rociado con sirope de chocolate al gusto y.....buen
11. provecho!!!