

Brownie de chocolate con nueces

Descripción

Esta vez la receta la he encontrado en internet. Es un bizcocho bastante consistente y con un toque de sal.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 300 gr de chocolate para postres. El de Nestlé postres que no sea intenso, esta bien.
- * 100 gr de nueces peladas.
- * 75 gr de mantequilla.
- * 75 gr de harina.
- * 150 gr de azúcar.
- * 2 huevos grandes.
- * 2 cucharadas de agua.
- * 1 cucharadita de postre de bicarbonato.
- * 1/2 cucharadita de postre de sal.
- * Punta de una cucharadita de postre de vainilla e polvo. La receta original pone azúcar avainillado, pero no pone la cantidad exacta.

Preparación:

A poder ser usaremos un molde rectangular untado con mantequilla, espolvoreado de harina y reservamos..

Picamos las nueces y la mitad del chocolate (150 gr) y reservamos. Ponemos en un bol pequeño la harina, echamos la sal y el bicarbonato, mezclamos bien y reservamos.



Ponemos un cazo a fuego suave con la mantequilla, el azúcar y el agua. Removemos despacio con una varilla hasta que se derrita completamente la mantequilla. Retiramos del fuego y añadimos la otra mitad del chocolate troceado (150 gr) y la vainilla. Removemos con las varillas hasta que se funda el chocolate. Añadimos los huevos de uno en uno y seguimos removiendo hasta que quede una masa homogénea y brillante.



Pasamos toda esta masa a un bol grande y vamos echando poco a poco la mezcla de harina, sal y bicarbonato, sin dejar de remover con las varillas.



Precalentamos el horno a 170°C, calor arriba y abajo. Por último, incorporamos el resto del chocolate picadito y las nueces, mezclamos bien.

Vertemos nuestra masa en el molde y horneamos a 170°C, calor arriba y abajo durante 40 minutos.



Consejo: Ya os he dicho en alguna ocasi3n, para saber si est3 hecho metemos un palito de brocheta y si sale limpio esta cocido. Se suele servir el **brownie de chocolate caliente** y acompa±ado de una bola de helado de vainilla. Pero ya sab3is, esto va en gustos. Yo no he puesto helado.

CategorAa

1. Helados
2. Postres

Fecha de creaci3n

febrero 20, 2015

Autor

admin

default watermark