



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	239 Kcal
Proteínas:	4.9 g
Grasa Total:	15.7 g
Colesterol:	67,2 mg
H. de Carbono:	19.9 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	134 mg

BROWNIE

Ingredientes

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 ½ Taza de azúcar
- 3 Huevos
- ¾ Taza de cacao medio amargo en polvo
- ¾ Taza de harina
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 ¼ Taza de nueces partidas

Preparación

1.- Bate enérgicamente la mantequilla con la azúcar hasta conseguir una pomada. Luego, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente y continúa con el cacao, harina y polvo de hornear IMPERIAL®. Bate nuevamente hasta integrar todos los ingredientes y conseguir un batido homogéneo. Finaliza integrando las nueces partidas removiendo para distribuir las bien.

2.- Vierte la preparación sobre una fuente extendida de tamaño mediano (desmontable idealmente) previamente enmantecada y cubierta internamente con papel mantequilla. Lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta y hornea durante 25 minutos aprox. Hasta cocer, teniendo el cuidado que la mezcla no quede firme si no que blanda pero no líquida como esta en su origen. Para esto tatea cuidadosamente con tus dedos la superficie, esta debe estar un tanto crocante y al remover el molde la mezcla no se debe mover.

3.- Retira del fuego y deja enfriar. Una vez que este casi frío, desmolda con mucho cuidado y lleva a refrigeración para que tome mayor textura. Finalmente corta en trozos individuales y espolvorea cacao por todos lados y sirve cuando gustes.

Nota

Puedes cubrir la superficie con una crema de chocolate, para esto busca la receta en nuestro sitio con el nombre



Ganache; y esta la agregas una vez frío el brownie, verás la textura y sabor que dará a tu preparación.

