



RECETAS BMW.

BROWNIE:

Ingredientes:

- 100 grs de mantequilla
- 100 grs de chocolate negro
- 80 grs de azúcar
- 60 gtrs de harina
- Nueces machacadas o chips de chocolate

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°
2. Trocea el chocolate y la mantequilla.
3. Derrite a fuego muy suave, removiendo a menudo. Tiene que resultar una crema muy lisa.
4. Bate los huevos con el azúcar hasta que adquieran un color blanquecino y medio líquido.
5. Incorpora la crema de chocolate y espolvorea la harina y bate de nuevo para obtener una pasta sin grumos.
6. Agrega las nueces o chips de chocolate.
7. Engrasa con mantequilla un molde cuadrado de unos 20 cms y cubre con papel para horno. Vierte la masa en el molde y hornea unos 20 min.
8. El Brownie debe quedar firme y brillante en superficie, pero tierno en el centro.
9. Dejar enfriar y corta en trocitos.