

# Brownie



## Ingredientes

**Manteca:** 200 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina:** 3/4 Taza

**Azucar:** 2 Tazas

**Cobertura de chocolate:** 300 g

## Preparación de la Receta

- Derretir a baño María 300 gr de *chocolate* cobertura con 200 gr de *manteca*, integrando bien
- Retirar del fuego, añadir 4 huevos siempre batiendo para integrar
- Agregar 2 tazas de azúcar y  $\frac{3}{4}$  taza de *harina* sin dejar de batir.
- Llevar a una placa enmantecada y enharinada, hornear a 180 grados hasta que la superficie se resquebraje y al introducir un palito salgan migas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brownie-2>