

# Brownie Clásico

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 440 Gramos

**Café instanteo:** 1 cda

**Yemas:** 2 Unidades

**Harina 0000:** 160 Gramos

**Cacao:** 1 cda

**Chocolate Semiamargo:** 560 Gramos

**Huevos:** 6 Unidades

**Mantequilla:** 340 Gramos

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 190° C.
- Batir los huevos e ir agregando el azúcar en forma de lluvia.
- Fundir el *chocolate* con la *mantequilla* a baño de María y luego agregarle el *café* y el *cacao*
- Unir ambas preparaciones logrando una mezcla homogénea y por último sumar el *harina* e integrar bien
- Verter la preparación en una placa con papel *manteca* y espolvoreado con *cacao*
- Hornear por 25 minutos.
- Decorar con salsa Tofi.

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