Brownie Clásico



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 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