

Brownies clásicos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azucar rubia: 150 grs

Cacao Amargo: 30 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: 160 Gramos

Nueces: 150 Gramos

Azucar: 225 grs

Chocolate semi amargo: 120 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Manteca derretida: 280 Gramos

Sal entrefina: 1 cda

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *manteca* derretida, *chocolate* fundido hasta unir.
- Agregar azúcar, azúcar rubia, esencia de vainilla huevos y mezclar hasta integrar.
- Añadir *harina* tamizada, cacao amargo tamizado, sal entrefina y mezclar hasta homogeneizar la preparación.
- Incorporar nueces, integrar y llevar a molde de 20 x 20 con papel aluminio en la base.
- Cocinar en horno a 165° C por 40 minutos.

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