# Brownies clásicos



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Azucar rubia**: 150 grs
**Azucar**: 225 grs
**Cacao Amargo**: 30 Gramos
**Chocolate semi amargo**: 120 Gramos
**Huevos**: 2 Unidades
**Esencia De Vainilla**: c/n
**Harina 0000**: 160 Gramos
**Manteca derretida**: 280 Gramos
**Nueces**: 150 Gramos
**Sal entrefina**: 1 cdta

## 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**