Brownies Sin Harina



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 150 Gramos
Canela molida: 1 cdta
Huevos: 3 Unidades
Fecula De Maiz: 60 Gramos
Manteca derretida: 150 Gramos
Cacao Amargo: 20 Gramos
Chocolate Semiamargo: 300 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Maní salado: 150 Gramos
Sal entrefina: 1 cdta

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *manteca* derretida y *chocolate* fundido.
- Agregar huevos, azúcar rubia, canela olida, esencia de vainilla y mezclar hasta integrar.
- Añadir fécula de maíz y cacao amargo (todo tamizado), sal entrefina y *maní*.
- Una vez integrada la preparación volcar la preparación en una fuente o molde rectangular forrada la base y las paredes con papel *manteca*.
- Cocinar en horno a 160° C hasta pinchar con palito y salga seco (30 minutos).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownie-sin-harina