

# Brownies Sin Harina

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar 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>