

Brownies



Ingredientes

Manteca: 150 g

Huevos: 3 Unidades

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Cacao: 75 g

Azúcar caster: 275 g

Frambuesas para decorar:

Harina de trigo: 75 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 160°C.
- Luego, forramos con papel de hornear un molde rectangular de 20 cm2.
- Por otro lado, en una *cacerola*, calentamos la *manteca* con el azúcar caster y el cacao
- Cuando la *manteca* esté fundida mezclamos bien.
- Agregamos la vainilla y los huevos e integramos.
- Luego, incorporamos la *harina* tamizada e integramos.
- Vertemos la mezcla en el molde y horneamos a 160°C durante 30 – 35 minutos.
- Retiramos del horno y dejamos enfriar dentro del molde
- Luego, cortamos en cuadrados.
- Servimos con azúcar glas por encima y decoramos con frambuesas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brownies-2>