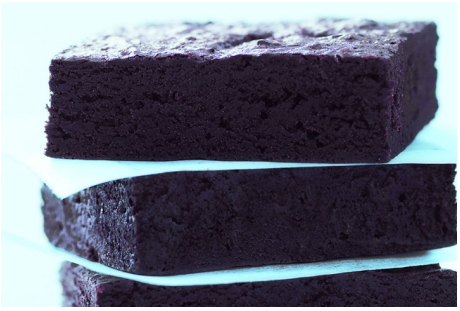
Brownies



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 160ºC 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