

# Brownies

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Chocolate Semiamargo:** 200 Gramos

**Cacao Amargo:** 2 Cucharadas

**Azúcar:** Cantidad necesaria

**Sal fina:** A gusto

**Manteca:** 200 Gramos

**Huevo:** 4 Unidades

**Harina 0000:** 280 Gramos

## Preparación de la Receta

- Derretir a baño maría *manteca* y *chocolate*.
- Agregar cacao amargo tamizado, mezclar y añadir huevos de a uno.
- Incorporar azúcar y mezclar bien.
- Añadir *harina*, sal -tamizados- y trabajar con espátula de goma.
- Llevar a placa de 20 x 30 enmantecada con papel *manteca* enmantecado.
- Cocinar en horno a 200<sup>a</sup> C por 5 minutos y a 170<sup>a</sup> C por 15 minutos.
- Desmoldar y cortar porciones cuadradas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brownies-4>