

Brownies sin Tacc

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Almidón de Maíz: 100 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca

Castañas de caju: 120 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Mantequilla: 180 Gramos

Azúcar orgánico: 240 Gramos

Cacao Amargo: 40 Gramos

Chocolate semi amargo: 180 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cdta

Sal: 1/2 cdta

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* con el azúcar.
- Incorporar los huevos, la sal fina y la vainilla.
- Unir a temperatura ambiente el *chocolate* fundido.
- Tamizar el almidón con el cacao y la pizca de bicarbonato y unir al batido.
- En un molde de 20 x 30 cm forrado con papel aluminio untado levemente con *mantequilla* y volcar la mezcla .
- Poner las castañas por encima.
- Hornear a 180 °C por 20 minutos y enfriar en el molde.
- Cortar los brownies y conservar las porciones envueltas para evitar que se sequen.

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