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