Masa de Brownie



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 180 g
Cacao Amargo: 20 g
Harina: 250 g
Huevos chicos: 6 Unidades
Nueces picadas: 150 g
Azucar: 400 g
Esencia vainilla:
Chocolate cobertura amargo: 250 g
Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Fundimos el *chocolate* con la *manteca* y dejamos entibiar.
- Luego, batimos los huevos con el azúcar hasta que quede todo bien unido.
- Tamizamos la *harina* con el cacao y, por último, unimos las nueces picadas groseramente.
- Añadimos el *chocolate* al batido de huevos y agregamos los secos.
- Unimos todo y colocamos en un molde de 25 x 35 cm
- El molde debe estar forrado con papel *manteca* o aluminio.
- Llevamos al horno a 180 ° C de 18 a 20 minutos.
- Pasado ese tiempo, dejamos enfriar, desmoldamos y cortamos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masa-de-brownie