

Postre rápido de brownie con helado

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Azúcar: 125 g

Harina: 80 g

Levadura química: 1 cda

Nueces: 1 cda

Huevos: 3 Unidades

Helado de Vainilla:

Nata/Crema líquida: 200 ML.

Tableta de chocolate para repostería: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos la tableta de chocolate y fundimos con la nata/crema líacuteute

- Quida.
- Luego, dejamos que el *chocolate* se temple y añadimos los huevos, la *harina*, la *levadura* y el azúcar
- Batimos bien y añadimos las nueces cortadas.
- Vertemos la preparación en un molde apto para microondas previamente engrasado con *mantequilla*.
- Cocinamos a máxima potencia durante 5 minutos y medio.
- Desmoldamos y servimos con helado de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-rapido-de-brownie-con-helado-2>