



Sencillos, Naturales y... ¡Hechos por tí!

Brownies



Ingredientes (para 4 personas)

75 g de mantequilla	1 cucharadita de extracto de vainilla
45 g de chocolate negro	1 cucharadita de levadura en polvo
150 g de azúcar moreno	75 g de nueces picadas
75 g de harina	
2 huevos	

Paso a paso

- 1** Calentar el chocolate en un cazo hasta que empiece a fundirse; añadir la mantequilla y derretir. Apartar del fuego; añadir la harina y la levadura pasadas antes por un colador, el azúcar, la vainilla y la nueces. Mezclar bien. Incorporar los huevos batidos y volver a mezclar.
- 2** Encender el horno a 200°C. Verter la mezcla en un molde untado con mantequilla. Hornear a 180°C durante 30 minutos.
- 3** Cuando la masa esté en su punto, crujiente por fuera y tierna en el interior, sacar, dejar enfriar y desmoldar. Servir en porciones cuadradas.