

A RECEITA

BROWNIE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100g de manteiga

50g de fariña de repostería

100g de azucre

3 ovos

250g de chocolate fondant en cachos

100g noces peladas

ACCESORIOS ÚTILES:

Molde de 20x20 cm

PREPARACIÓN:

1 Prequentá o forno a 180°C. Engraxe un molde de 20x20 cm con manteiga e espolvoree con fariña.

2 Poña no vaso a manteiga, a fariña, o azucre, os ovos e o chocolate fondant e mestura 30 seg / vel 5.

3 Agregue as noces e remover 20 seg / vel 3. Déalle uns golpes sobre a encimera para alisar a superficie e que salga o aire. Enforne durante 15 minutos a 180°C. Desmolde para que non se pase de cocción (o brownie debe resultar húmido por dentro) e sirva temperado ou frío, cortado en cadrados.

SUGERENCIAS:

Pode ir acompañado de xeados de vainilla ou froitos vermellos.

RECEITA DA THERMOMIX.



