

RECETA_IAS_0456

Código:

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4    <title>RECETA BROWNIE DE CHOCOLATE by IAS</title>
5  </head>
6  <body>
7    <h1>BROWNIE DE CHOCOLATE</h1>
8    <p>¡Te traigo la mejor receta de Brownie! No podrás resistirte a su sabor y textura... El brownie perfecto que harás una y otra vez de manera fácil y rápida.</p>
9    <h2>INGREDIENTES</h2>
10   <ul>
11     <li>180g de Chocolate 55% Cacao (Puedes usar mitad 55% y 70% de cacao).</li>
12     <li>120g de Mantequilla sin Sal.</li>
13     <li>80g de Harina.</li>
14     <li>180g de Azúcar (Puedes usar azúcar moreno).</li>
15     <li>3 Huevos (De preferencia a temperatura ambiente).</li>
16     <li>Una pizca de sal.</li>
17     <li>1 cdita Extracto de Vainilla.</li>
18     <li>50g Nueces troceadas (Opcional).</li>
19   </ul>
20   <h2>INSTRUCCIONES</h2>
21   <ol>
22     <li>Comenzamos precalentando el horno a 170º, calor arriba y abajo, sin ventilador. Forramos un molde cuadrado/rectangular con papel de horno previamente humedecido.</li>
23     <li>Derretimos el chocolate junto con la mantequilla a baño María o también podemos usar el microondas con cuidado de que no se nos queme el chocolate (le daremos tiempos cortos removiendo cada vez para evitar quemar el chocolate). Removemos con una espátula hasta que se derrita por completo y obtenemos una crema lisa y aterciopelada.</li>
24     <li>En un bol batimos los huevos con el azúcar con la batidora hasta que blanqueen y aumenten un poco de volumen de volumen. Añadimos el chocolate fundido poco a poco sin dejar de remover con la espátula en movimientos envolventes mientras incorporamos completamente. Le agregamos el extracto de vainilla.</li>
25     <li>Incorporamos la harina tamizada con la pizca de sal y removemos cuidadosamente con la espátula hasta que esté totalmente integrada. Si queremos poner nueces, las vertemos ahora e incorporamos también con suavidad.</li>
26     <li>Vertemos en el molde que preparamos previamente y hornearnos con calor arriba y abajo, sin aire, durante unos 25-30 minutos. ¡O hasta que veamos que lo tenemos listo! Lo sacamos y dejamos reposar unos minutos antes de desmoldar. Espera a que se enfríe un poco antes de cortar.</li>
27   </ol>
28 </body>
29 </html>
```

Resultado:

