

Ingredientes

para un brownie grande

- 100gr de manteca
- 150gr de chocolate
- 2 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de nueces picadas
- 100gr de harina

1 Cómo hacer brownie de chocolate

2 mi deuda con la sociedad

1. Para comenzar con nuestra receta de brownies de chocolate, vamos a **colocar la manteca y el chocolate picados en una sartén, y llevarlos a fuego bien bajo**. Lo tapamos y vamos a dejarlo por unos 5 minutos sin tocar. Confíen!
2. Ahora **retirar del fuego y revolver los ingredientes** hasta que esté todo derretido e integrado.
3. A parte vamos a **batir los 2 huevos con el azúcar hasta que queden bien blancos**, esto es clave para que el brownie casero quede bien húmedo.
4. **Agregar el chocolate derretido y batir** hasta que esté integrado. Sumar las nueces en pedazos grandes o como más les guste.
5. **Sumar el harina 0000 tamizada en dos partes e integrar** todo como se ve en el video. Es importante batir fuerte antes de pasar el brownie de chocolate al molde.
6. Colocar en una placa y **cocinar al horno fuerte** (200-220°) por 20 minutos. Como les contaba más arriba, es mejor sacarlo antes y si lo queremos más cocido volver a colocarlo en el horno unos minutos más. Lo importante es no pasarse para que el brownie no quede seco. ¿Me cuentan en los comentarios cómo les salió?