



INGREDIENTES

200 g de chocolate negro
150 g de mantequilla
3 huevos
125 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
100 g de azúcar mascabado
1 cucharadita de canela en polvo
100 g de nueces picadas

COCCIÓN

25-30 min
190
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 2
600 ml



BROWNIES DE CHOCOLATE NEGRO

Para 8 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Derrite el chocolate y la mantequilla. Incorpora los huevos.
- 2 Mezcla la harina, la levadura en polvo, el azúcar y la canela junto con las nueces trituradas y combina todo esto con la mezcla de chocolate hasta formar una masa.
- 3 Cubre una bandeja de horno con papel de hornear y vierte la masa sobre el papel repartiéndola uniformemente.
- 4 Hornea el brownie en el nivel 2 usando el programa “Vapor combinado 1 cuarto” a 190 °C durante 25-30 minutos. El brownie estará listo cuando lo pinches con un cuchillo y éste salga limpio.
- 5 Deja que se enfríe.

Presentación

Córtalo en cuadrados y acompáñalo de frambuesas y nata.