

El brownie

Ingredientes

200 g de chocolate negro
100 g de margarina
50 g de aceite de nuez o avellana
2 huevos
150 g de azúcar morena
1 cucharadita de extracto de vainilla
150 g de harina
5 g de bicarbonato de sodio (levadura química)
Una pizca de sal
100 g de fruta seca, nueces, nueces, avellanas, etc.)

Preparación

1. Precaliente el horno a 180 ° C.
2. Derrita la mantequilla con el chocolate y dos cucharadas de agua en el microondas. Mezcle y agregue el aceite.
3. Batir los huevos, el azúcar y la vainilla hasta que obtenga una mezcla espumosa, luego incorpore el chocolate.
4. Agregue la harina con sal y bicarbonato y mezcle hasta que sea homogénea.
5. Agregue las nueces picadas y vierta en un molde cuadrado o redondo con 20 cm de diámetro.
6. Cocine por 18 minutos en el horno. Esperando antes de descongelar: la cocción terminará en el horno durante 15 minutos.