

el brownie

Ingredientes

200 gramos de chocolate amargo
100 gramos de margarina
50 g de aceite de nuez o avellana
2 huevos
150 g de azúcar moreno
1 cucharadita de extracto de vainilla
150 gramos de harina
5 g de bicarbonato de sodio (levadura en polvo)
una pizca de sal
100 g de frutos secos picados groseramente: nueces, pecanas, avellanas, etc.)

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Derretir la mantequilla con el chocolate y dos cucharadas de agua en el microondas. Mezclar y agregar el aceite.
3. Batir los huevos, el azúcar y la vainilla hasta que estén espumosos y luego agregar el chocolate.
4. Agrega la harina con la sal y el bicarbonato y mezcla hasta que quede suave.
5. Agrega las nueces picadas y vierte en un molde cuadrado o redondo de 20 cm de diámetro.
6. Hornea por 18 minutos. Esperar antes de desmoldar: finalizará la cocción fuera del horno durante 15 minutos.