

Horno: 175°C Tiempo: 25-30' cantidad: 16 brownies

Brownies

Ingredientes:

70 gr. de chocolate negro 50% cacao
70 gr. de chocolate negro 70% cacao
½ cup (113 gr.) de mantequilla
2 tablespoons (15 gr.) de cacao en polvo
½ teaspoon de café soluble
1 cup (200 gr.) de azúcar blanco

1 teaspoon de extracto natural de vainilla
3 huevos medianos
¾ cup (95 gr.) de harina de trigo normal
¼ teaspoon de sal
½-1 cup (50-100 gr.) de nueces troceadas

Preparación:

- Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno. Cubrir un molde de 20x20 cm. con papel de aluminio y engrasarlo.
- En un bol mediano, apto para el microondas, derretir el chocolate y la mantequilla troceados.
- Una vez derretido, añadir el cacao en polvo, el café soluble y el azúcar. Mezclarlo todo bien.
- Añadir el extracto de vainilla y los huevos, de uno en uno, mezclando bien después de cada adición.
- Mezclar la harina y la sal y añadirlo al bol. Por último, añadir las nueces troceadas.
- Colocar la mezcla en el molde y hornear durante 25-30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga con algunas migas pegadas (puede parecer que está crudo pero si lo horneáis en exceso, los brownies quedarán secos). Retirar del horno y dejar enfriar el molde sobre una rejilla.
- Cuando esté frío, desmoldar y cortar en 16 porciones.
- Se pueden conservar a temperatura ambiente o en la nevera. Si queréis también los podéis congelar.