

Brownie de Chocolate

(Elaborado por A. Cardenal)

Ingredientes:

- 200 gramos de chocolate
- 200 gramos de mantequilla
- 150 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 4 cucharadas grandes de harina
- 1 pizca de sal
- 150 gramos de nueces



Utensilios:

- 1 cazo pequeño
- 1 cazo grande
- 1 molde
- 1 varilla para batir
- 2 recipientes
- 1 monta claras
- 1 peso



Ingredientes



chocolate



mantequilla



azúcar



huevos



harina



sal



nueces

Utensilios



cazo
pequeño



cazo
grande



peso



molde



varilla



2 recipientes



monta claras

Brownie de Chocolate

1. Calentar el horno a 170°
2. Poner agua caliente en el cazo grande y poner el cazo pequeño al baño maría.
3. Derretir el chocolate en el cazo pequeño con un poco de mantequilla.
4. Añadir el resto de la mantequilla fuera del fuego.
5. Batir en el recipiente las yemas de los huevos con el azúcar a punto de rizo.
6. Añadir el chocolate derretido.
7. Añadir la harina.
8. Añadir la sal.
9. Añadir las nueces.
10. Montar las claras al punto de nieve en un recipiente
11. Añadir la mezcla de chocolate a las claras.
12. Untar el molde con mantequilla y un poco de harina.
13. Echar la mezcla en el molde.
14. Meter en el horno 20 minutos

Pasos

1



Calentar el horno a 170°

2



Poner agua caliente en el cazo grande y poner el cazo pequeño al baño maría

3



Derretir el chocolate en el cazo pequeño con un poco de mantequilla

Pasos

4



Añadir el resto de la mantequilla fuera del fuego

5



Batir en el recipiente las yemas de los huevos con el azúcar a punto de rizo



Pasos

6



Añadir el chocolate derretido

7



Añadir la harina

Pasos

8



Añadir la sal.

9



Añadir las nueces.

10



Montar las claras al punto de nieve en un recipiente

Pasos

11



Añadir la mezcla de chocolate a las claras.

12



Untar el molde con mantequilla y un poco de harina

Pasos

13



Echar la mezcla
en el molde

14



Meter en el horno 20 minutos