

Brownies

Tipo de plato: Masas y Postres · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Guru

INGREDIENTES

0

100 gr	Azúcar
200 gr	Chocolate Negro — 8 barrias
75 gr	Harina repostería
3	Huevos
1 sobre/s	Levadura
100 gr	Mantequilla
75 gr	Nueces — peladas

ELABORACIÓN

(Faraona)

Rallar las nueces en velocidades 5-7-9 y reservar

En el microondas poner la mantequilla y el chocolate para ablandarlo mientras en el vaso del TH ponéis el azúcar y los huevos y programáis 1 minuto, 40º velocidad 4.

Añadir la mantequilla y el chocolate y programar unos seg. En velocidad 4 para que se haga una crema, añadir las nueces ralladas y mezclar Por último ponga la harina con la levadura y mezclar 5 seg. en velocidad 6

Verter la mezcla en un molde cuadrado, no demasiado grande, y meter al horno precalentado a 180º. Si tenéis aire, mejor lo ponéis, se esponja más. en unos 25 minutos está listo.

Lo podéis servir como tarta o bien cortado a cuadraditos y servidos en cápsulas.