

Brownie blanco y negro

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
120 gr Azúcar
100 gr Chocolate blanco - en trocitos
50 gr Chocolate Negro
70 gr Harina de fuerza
2 Huevos - grandes
1 cucharada/s Levadura - pastelería
100 gr Margarina - para derretir el chocolate
Nueces - (opcional)
Sal

ELABORACIÓN

Picar 50gr de chocolate blanco pero que quede en pepitas, y el negro después, reservarlos en un plato juntos.(no los piquéis juntos pues no tienen la misma dureza)

Sin lavar la thermo echar los otros 50gr de chocolate blanco ,darle al turbo un par de veces añadir ahora 50gr de margarina, 1min,40º, vel2, sacarlo para un cuenco.

Sin lavar el vaso poner la mariposa, el azúcar y los huevos, poner 5min,40º,vel3,después añadir la margarina restante y el chocolate liquido que hemos reservado, batir 20sg vel2, añadir ahora la harina , levadura y sal tamizadas y batir otros 20sg vel2, echar ahora las pepitas de los dos chocolates y batir otros 10sg vel2.

Verter la mezcla en un molde que habremos engrasado y enharinado previamente, y meter al horno a 170º (el horno precalentado), durante unos 25min.
Nota:

Yo le suelo poner nueces al final, cuando ya he vertido la mezcla al molde y se las echo solo por un lado porque a mi novio no le gustan.