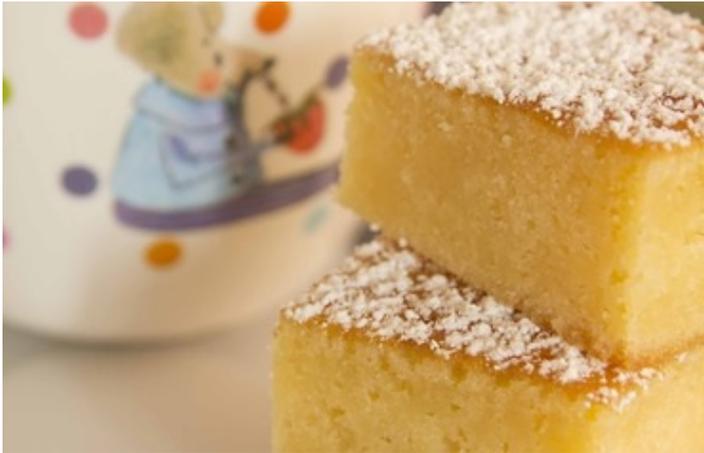


Brownies de chocolate blanco



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/brownies-de-chocolate-blanco>

Preparación

Calentamos el horno a 170°C. Derretimos el chocolate junto a la manteca a baño maría o al microondas. Debemos tener cuidado que no se nos queme, pues el chocolate blanco se quema a una temperatura menor que el negro. Reservamos la mezcla para que se enfríe un poco. Mientras, batimos los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y parezca que ha aumentado de volumen. Le agregamos el chocolate con la manteca poco a poco. Removemos y tamizamos por encima la harina y la integramos bien en la masa. En este momento, podemos añadir los frutos secos si desea agregarlos. Ahora volcamos la masa en un molde y lo horneamos a 170°C durante 35 minutos aproximadamente. Puede utilizar un molde cuadrado equivalente a uno de 18-20 cm de diámetro. Una vez cocinado, lo dejamos enfriar 10 minutos en el molde y después lo desmoldamos sobre una rejilla. Una vez que esté totalmente frío, lo mejor es conservarlo envuelto en papel film y en la heladera. Con un breve reposo gana en sabor y en textura. Puede espolvorear azúcar impalpable por encima para una mejor participación.

Ingredientes

- 3 Huevos
- 150 grs. Manteca
- 75 grs. Chocolate blanco
- 65 grs. Harina de trigo
- 90 grs. Fruta seca (a elección)
- 50 grs. Azúcar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

