

# Brownies de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **10**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Poner los huevos en un bol, batirlos con batidor e incorporar el azúcar poco a poco. Trozar el chocolate y la mantequilla, ponerlos en un bol y dejar que se fundan a baño maría removiendo con cuidado. Una vez fundido, añadir al bol de los huevos y revolver bien. Por otro lado, mezclar la harina con las nueces peladas y picadas. Añadir a la mezcla de los huevos. Revolver bien y colocar todo en un recipiente apto para horno enmantecado y enharinado. Hornear a 180°C durante 40 minutos. Dejar templar para desmoldar. Fundir el resto del chocolate y añade unos hilos por encima del brownie. Decorar con una hojita de menta. Servir.

## Ingredientes

- 150 grs. Chocolate negro para postres
- 200 grs. Manteca
- 200 grs. Azúcar
- 4 Huevos
- 80 grs. Harina 000
- 10 Nueces
- Agua
- 100 grs. Chocolate negro para decorar
- Varias hojas de Menta para decorar

## Categorías

Otro

