

Brownie

Ingredientes:

- 200 gr. de harina de trigo
- 200 gr. de margarina la Fina
- 250 gr. de cobertura de chocolate
- 100 gr. de azúcar refinada
- 100 gr. de azúcar morena
- 5 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita cucharadita de sal
- Nueces al gusto

Preparación:

1. En un cazo fundir a fuego medio la margarina la Fina junto con el chocolate. Retiramos la mezcla del fuego y la pasamos a otro recipiente para que pierda calor.
2. Una vez la mezcla haya templado, le añadimos las dos clases de azúcares y batir hasta incorporarlos por completo. Adicionar los huevos, uno a uno, batiendo después de cada incorporación. incorporamos también la vainilla y la pizca de sal.
3. Por último, añadimos la harina tamizada y mezclamos bien Una vez tenemos la masa de brownie lista, añadimos las nueces troceadas y mezclamos de nuevo para integrarlas. Vertemos la masa en el molde y horneamos durante 30 minutos a 180 °C. Veremos que el brownie está listo cuando la superficie tenga ese aspecto crujiente y quebrado.
4. Lo dejamos reposar en el mismo molde durante

10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldamos y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla, más o menos durante una hora para evitar que se rompa al cortarlo.