

Brownies dobles de Jamie Oliver



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- 180 g y un poco para el molde de Mantequilla
- 150 g de Harina leudante
- 300 g de Azúcar
- 1/2 cucharadita de Extracto de vainilla
- 3 Huevos de corral grandes
- 75 g de Chocolate negro
- 75 g de Chocolate blanco
- 100 g de Nueces
- 1 cucharada de Cacao en polvo desgrasado sin azúcar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 170 °C. Engrasar y enharinar una fuente de horno de 15 cm x 25 cm. Derretir la mantequilla y el azúcar en una cacerola a fuego medio; incorporar la harina, la vainilla, y los huevos batidos. Dividir en dos boles. Picar el chocolate negro y blanco por separado. Picar las nueces. Mezclar el cacao, el chocolate negro y la mitad de los frutos secos en un tazón y el chocolate blanco y el resto de frutos secos en otro. Colocar cucharadas alternas en el molde haciendo remolinos. Hornear de 30 a 40 minutos, o hasta que al pincharlo con un palillo salga limpio.