

# Brownies dobles de Jamie Oliver



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**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.*