

Brownie de chocolate con nueces



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

Creador: Cuxirrifrita **Recetizador:** Flor Roja



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 220g de Azúcar blanco
- 220g de Mantequilla
- 4 Huevos
- 70g de Harina de trigo
- 125g de Chocolate negro
- 100g de Nueces
- Azúcar glass para decorar

Preparación:

Paso 1

Cortar la mantequilla a trozos y hacer pedazos el chocolate, los fundimos juntos en el microondas a potencia máxima parando cada 30 segundos para mezclar hasta que esté líquido. En un bol a parte mezclamos los huevos con el azúcar, después añadimos la harina colada para que no queden grumos y mezclamos, después incorporamos el chocolate con mantequilla en la mezcla, hacemos trocitos las nueces con el cuchillo, lo mezclamos y metemos en el horno a 180° durante 30 minutos.