Brownie de Chocolate con Nueces

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** monica sentis



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Para celíacos
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Servir templado y rociado con chocolate fundido

Descripción:

Esta es una receta especialmente pensada para celiacos.

Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr de Chocolate Fondant negro Nestlé
- 125 gr de Mantequilla La Central Lechera
- 3 Huevos
- 125 gr de Azúcar
- 40 gr de Harina de maíz
- 40 gr de Harina de arroz
- Levadura sin gluten
- 75 gr de Nueces peladas

Preparación:

Paso 1

Poner el chocolate troceado junto con la mantequilla y derretirlo en el microondas.

Paso 2

En un cuenco, se baten los huevos junto con el azúcar y se añade al chocolate fundido sin dejar de remover.

Paso 3

Se mezclan los dos tipos de harina y se añaden al chocolate junto con la levadura sin gluten.

Paso 4

Se remueve todo bien hasta conseguir una mezcla fina y homogénea y se añaden las nueces troceadas.

Paso 5

Se pone la mezcla en un recipiente apto para microondas, previamente engrasado y espolvoreado con harina

de arroz.

Paso 6

Cocinar en el microondas durante 5 minutos a temperatura máxima y dejarlo reposar.