

# Brownie de Chocolate con Nueces



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

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Ana Maria Mende



**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 celíacos.

## 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.*