

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

ESTA RECETA LA HIZO MI HERMANA PERO CON CHOCOLATE BLANCO, QUE SERA EL SIGUIENTE QUE HAGA, PORQUE NO TENIA Y USE CHOCOLATE PARA POSTRES. QUEDO DELICIOSOOOO.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 huevos
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 150 gr. chocolate negro
- 125 gr. de harina
- 1/2 cucharada de levadura en polvo o 2 sobres de soda

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: En el microondas, deshacemos el chocolate troceado con la mantequilla. Reservamos. Batimos los huevos con el azúcar, cuando estén espumosos añadimos la crema de chocolate anterior. Tamizamos la harina con la levadura, y la añadimos a la mezcla. Batimos todo de nuevo y echamos en la panificadora, en mi panificadora es el numero 12 (en las del lidl es el programa el numero 10, programa pastel, tostado bajo, y 750 gr de peso). Los que no tengan panificadora, en un molde y al horno a 200° calor arriba ya abajo hasta que veáis que esta hecho.