Brownies jugosos de Jamie Oliver

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de Mantequilla sin sal
- 200 g de Chocolate negro (70% cacao) derretido
- 75 g de Cerezas deshidratadas (opcional)
- 50 g de Nueces picadas (opcional)
- 80 g de Cacao en polvo desgrasado, sin azúcar
- 65 g de Harina
- 1 cucharadita de Levadura de repostería
- 360 g de Azúcar
- 4 Huevos de corral grandes
- La ralladura de 1 naranja (opcional)
- 250 ml de Crème fraîche (opcional)

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°C. Praparar un molde cuadrado de horno de 24cm con papel de horno. En un bol grande, derretir la mantequilla junto con el chocolate al baño maría. Añadir las cerezas y las nueces y mezclar. En otro bol, mezclar el cacao en polvo, la harina, la levadura y el azúcar; después añadir en el bol del chocolate y mezclar hasta homogeneizar. Añadir los huevos de uno en uno y mezclar bien. Añadir la mezcla en el molde y hornear unos 25 minutos; tienen que quedar limpios por dentro. Dejar en enfriar y depués cortar en porciones; se pueden servir con una cucharada de crème fraîche mezclada con un poco de cáscara de naranja.