Brownie de chocolate a la canela con nueces

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

Creador: Maria Jesus Vel **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

El truco de esta receta:
Si ponemos nueces quedara mas jugoso.

Descripción:

BROWNIE DE CHOCOLATE A LA CANELA

Ingredientes para 8 personas :

- 125 gr de chocolate de fundir Nestlé
- 125 gr de 125 gr de mantequilla del tiempo (blancas)
- 130 gr de azucar (blancas)
- 2 2 huevos (blancas)
- 50gr de harina (blancas)
- 75gr de nueces (blancas)
- al gusto de Canela en polvo (blancas)
- 1 cucharadita de 1 cucharadita de azúcar avainillado Vahiné

Preparación:

Paso 1

Calentamos el horno a 160ºC y engrasamos el molde con mantequilla. Fundimos el chocolate al baño maría, añadimos la mantequilla y dejamos que se derrita sin dejar de dar vueltas para que no se pegue. Batimos los huevos con el azúcar a continuación vertemos el chocolate fundido y añadimos la harina previamente tamizada, añadimos también las nueces, la canela y el azúcar avainillado y mezclamos todo muy bien. Vertemos la masa en el molde y lo horneamos 20 minutos. Y ya lo tenemos!!!