

# Brownie de chocolate a la canela con nueces



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

**Creador:** Maria Jesus Vel **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**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 azúcar (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 160°C 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!!!