

I N G R E D I E N T E S

BROWNIES DE CHOCOLATE

159 gr Chocolate
70 gr Cacao sin azúcar
200 gr de manteca
5 huevos
2 tazas de azúcar
1 1/4 de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En un bowl apto para microondas poner 200 gr de manteca. Calentar por 60 segundos o hasta que este derretida.
 - 2- Agregar 150 gr chocolate y 70 gr de cacao sin azúcar (amargo).
Revolver hasta que se derrita bien el chocolate.
 - 3- Con un batidor eléctrico en velocidad baja batir los 5 huevos integrando de a poco las 2 tazas de azúcar.
 - 4- En otro bowl poner 1 1/4 taza de harina 0000 + 1 cucharadita de bicarbonato + 1 cucharadita de sal. Mezclar.
 - 5- Mezclar la preparación de huevo con el harina de forma envolvente.
 - 6- Sumar el chocolate derretido.
 - 7- En una fuente para horno enmantecada y enharinada poner la preparación.
 - 8- Llevar a un horno bajo (160 grados) precalentado por 30 / 35 minutos.
 - Tiene que estar seca la "tapa" y todavía moverse un poco (como flan).
 - Esperar a que se enfríe para cortar.
- Fundamental que NO se sequen porque sino parece una torta común de chocolate.

