

## Brownie

Un pastís especial de xocolata i nous ideal com a postres o per esmorzar o berenar i facilíssim de fer. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 8

**Taula d'ingredients:**

125 g xocolata negra postres  
220 g sucre blanc  
220 g mantega  
4 ou  
70 g farina de blat  
100 g nous

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Tallar la mantega a trossos i esmicolar la xocolata. Fondre juntes al microones a potència màxima, aturant cada minut aproximadament per remenar i evitar que es recremi. Repetir el procés fins a obtenir textura totalment líquida PAS 2 / Blanquejar els ous amb el sucre. Afegir la farina tamisada per evitar grumolls i barrejar PAS 3 / Quan la xocolata amb mantega estigui tèbia, incorporar-la a la barreja i remenar PAS 4 / Esmicolar les nous a ganivet o amb corró i afegir a la massa. Barrejar PAS 5 / Posar en motlle de silicona i coure al forn amb ventilador, a 180° durant uns 30 minuts. Si el motlle és metàl·lic, untar amb mantega per evitar que s'enganxi

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Assequible

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/brownie>