

# BROWNIE DE CHOCOLATE



## Preparación

Comenzamos precalentando el horno a 150°C mientras preparamos todos los ingredientes.

Cogeremos un bol y lo pintaremos con un poco de mantequilla y espolvoreamos con harina.

En un recipiente fundiremos la cantidad de la mantequilla y el chocolate troceado, y lo mezclaremos con una espátula hasta que quede una masa lisa y lo dejaremos templar.

Batiremos los huevos con el azúcar hasta que se quede una masa del color del brownie, verteremos el chocolate y la mantequilla sin dejar de remover.

Añadiremos la harina y mezclaremos. Incorporamos las nueces, volvemos a remover y verteremos en el primer molde que tenemos con la mantequilla y lo meteremos al horno durante 40 minutos.

El brownie debe quedar crujiente por fuera y tierno por dentro, cogeremos un tenedor para comprobarlo.

## Ingredientes

1 tableta de chocolate negro al 90%