

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes:

- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro (1tableta)
- 3 huevos
- 250 gr de azúcar
- 2 cucharadas colmadas de harina
- 1 sobre de levadura
- 3 ó 4 nueces



Forma de hacerlo :

1. Derretir la mantequilla en el microondas y añadir el chocolate para que se derrita en la mantequilla nuevamente en el microondas.
2. Batir los huevos y añadir el azúcar y la harina tamizada. Añadir la levadura y mezclar bien.
3. Añadir la mezcla de la mantequilla derretida junto con el chocolate y volver a mezclar todo.
4. Verter la mezcla en un molde untado de mantequilla y espolvoreado de harina. Antes de meter al horno añadir las nueces.
5. Meter al horno previamente precalentado arriba y abajo a 175° unos 20 minutos.