

BROWNIES DE CHOCOLATE CON NARANJA Y NUECES

INGREDIENTES

- 225 g de mantequilla
- 200 g de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 g de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 g de azúcar
- 150 g de nata
- 2 huevos batidos
- 25 g de nueces
- La ralladura de 2 naranjas
- 200 g de chocolate negro (cobertura)
- 6 cucharadas de agua (cobertura)
- 3 cucharadas de nata (cobertura)
- 100 g de mantequilla (cobertura)



PREPARACIÓN:

1. Engrasamos una bandeja de repostería, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.
2. Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla en el microondas durante 5 minutos a temperatura baja.
3. Tamiza la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añade el azúcar. Vierte la mezcla del chocolate caliente encima.
4. Bátelo bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.
5. Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180º grados durante 20 minutos
Lo dejamos enfriar.