



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

3
huevos (medianos)
150 g
azúcar (blanco)
100 g
mantequilla
200 g
chocolate negro para fundir (fondant)
75 g
harina (normal)
5 g
bicarbonato (1 cucharadita)
5 g
extracto de vainilla (1 cucharadita)
100 g
nueces (peladas)
80 g
pepitas de chocolate

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 175°C.
2. Bate los huevos en un bol mediano.
3. Añade el azúcar y remueve hasta que quede bien mezclado.
4. Pon a calentar un cazo u olla pequeña y funde la mantequilla. También se puede fundir la mantequilla en el microondas a máxima potencia (800 W.) durante 1 minuto.
5. Trocea el chocolate negro de postre o fondant y échalo al cazo u olla pequeña. Remueve

constantemente a fuego lento hasta que el chocolate se funde y quede una mezcla homogénea de mantequilla y chocolate.

6. Añade la mezcla al bol con los huevos batidos y el azúcar.
7. En otro bol mediano, mezcla la harina, bicarbonato, extracto de vainilla, las pepitas de chocolate y las nueces peladas (previamente troceadas).
8. Mezcla el contenido de un bol en el otro y remueve bien hasta que quede una masa homogénea.
9. Echa el brownie en una bandeja de postres para hornear.
10. Hornea durante 20 minutos, después cubre la bandeja con papel de aluminio para que la superficie quede crujiente y deja horneando durante 10 - 15 minutos más (30 - 35 minutos en total).
11. Saca del horno y deja enfriar. Sirve y disfruta de tu receta de brownie de chocolate con nueces. Ver más recetas de [desayunos](#) [1]o [postres](#) [2].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/brownie-chocolate-nueces-casero>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/desayunos>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/postres-caseros>