

# brownies de chocolate

60 minutos de preparación

## **Ingredientes:**

- 180 g. *de chocolate negro 70% mínimo*
- 200 g. *de mantequilla*
- 2 *huevos*
- 225 g *de azúcar normal*
- 30 g. *cacao en polvo sin azúcar*
- $\frac{1}{2}$  *cdita. esencia de vainilla*
- 120 g *de harina de trigo*

## • **Pasos:**

1-Derretimos el chocolate troceado y la mantequilla a baño maría. Debemos ir removiendo en todo momento hasta conseguir una crema homogénea. Para hacer el baño maría, ponemos una cazuela en el fuego con agua y adentro otra cazuela de forma que no toque el fondo.

2- Si no podemos hacer un baño maría en casa, podemos derretir el chocolate con la mantequilla en el microondas. Calentamos el chocolate con la mantequilla durante 2 minutos, retiramos y removemos. Repetimos la operación varias veces hasta conseguir una mezcla lisa y brillante.

3- Dejaremos que la mezcla de chocolate y mantequilla se temple para continuar el proceso de preparación del brownie de chocolate. Reservamos.

4- En un cuenco batimos los dos huevos con el azúcar, la esencia de vainilla y una pizca de sal.

5- Cuando tengamos una crema espumosa la añadimos al chocolate que tenemos reservado y templado. Iremos añadiendo los huevos poco a poco, integrándolos con el chocolate con la ayuda de una espátula.

6- Incorporamos el cacao sin azúcar y la harina. Y mezclamos.

7- Engrasamos un molde de unos 20 x 20 cm. y lo forramos con papel de horno. Vertemos la mezcla del brownie y golpeamos ligeramente para regular la superficie.

8- Precalentamos el horno a 170° C con calor por arriba y por abajo. Horneamos el brownie durante 40 minutos.

9- Cuando lleve ya 20 minutos en el horno, tapamos con un poco de papel de aluminio para que no se queme la superficie y la costra quede perfecta y crujiente.

10- Lo dejamos enfriar en el molde unos 15 minutos, para que baje su temperatura. Cuando esté frío, lo cortamos en varias porciones. ¡Vuestros trozos de brownie preferido estarán listos para comer y disfrutar!

