

BROWNIE

INGREDIENTES:

150 g de nueces

150 g de chocolate Nestlè postres

150 g de azúcar

2 huevos

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

70 g de harina

1 cucharadita de levadura royal

Un pellizco de sal

PREPARACIÓN

Ponga las nueces en el vaso y programe 8 a 10 segundos, velocidad 3 1/2. (no deben quedar muy pequeñas) retírelas del vaso y reserve. Ponga en el vaso el chocolate troceado y dele 5 golpes de turbo y a continuación, pase a la velocidad 9, 6 segundos. Viértalo en un cuenco y resérvelo.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Poner el azúcar y los huevos en el vaso y programar 5 minutos A 40 °C y velocidad 3. Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle 6 segundos velocidad2. Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe 4 segundos, velocidad2. Quite la mariposa.

Retire el vaso de la maquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrase un molde rectangular bajito con mantequilla y enharínelo. Vuelque en el la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 170 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Hasta que al introducir una aguja, esta salga limpia.