

Nº 1. BROWNIES II

INGREDIENTES:

200 g de chocolate Nestlé postres (8 barritas)

100 g de azúcar

75 g de harina

75 g de nueces ya peladas

3 huevos

un sobre de levadura ROYAL

100 g de mantequilla

PREPARACIÓN:

Rallar las nueces en velocidades 5-7-9 y reservar

En el microondas poner la mantequilla y el chocolate para ablandarlo mientras en el vaso del Thermomix ponéis el azúcar y los huevos y programáis 1 minuto, 40° velocidad 4.

Añadir la mantequilla y el chocolate y programar unos segundos en velocidad 4 para que se haga una crema, añadir las nueces ralladas y mezclar Por último poned la harina con la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6

Verter la mezcla en un molde cuadrado, no demasiado grande, y meter al horno precalentado a 180°. Si tenéis aire, mejor lo ponéis, se esponja más. en unos 25 minutos está listo

Lo podéis servir como tarta o bien cortado a cuadraditos y servidos en cápsulas. Yo le he hecho la cobertura que viene en el libro y ha quedado muy buena