

BROWNI

INGREDIENTES:

250 grs. de mantiga
200 grs. de chocolate negro
5 ovos
320 grs. de azucre
160 grs. de fariña
1 sobre de levadura royal
20 noces peladas e picadas



ELABORACIÓN:

Derretir o chocolate coa manteiga.

Bater os ovos co azucre e engadilos ao chocolate derretido.

Tamizarlle por encima a fariña coa levadura e mesturalo ben.

Botar as noces e revolver a mestura.

Nun molde engrasado e enfariñado botamos esta mestura e metémola ao forno a 180 grados de 30 a 35 minutos (ten que estar o forno quente a 180 grados).

O molde non debe ser moi alto, senón máis ben algado e baixo.

BO PROVEITO!!!!

