



Brownie en un bol

Ingredientes:

200 gr. de chocolate negro
75 gr. de chocolate con leche
200 gr. de mantequilla
3 huevos grandes
200 gr. de azúcar
100 gr. de harina
60 gr. de cacao en polvo
un chorro de vainilla

- Precalienta el horno a 160°.
- Necesitas un molde cuadrado (22 x 22 cm.) o rectangular (27 x 18 cm) forrado con papel. Corta las esquinas para que te quede bien sujeto al molde.

Pon en un bol la mantequilla, el azúcar, la vainilla, y los chocolates.



Coloca el bol al baño María (en un cazo con un poco de agua) a fuego medio y mueve hasta que esté todo disuelto.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Retira del fuego y del agua, deja que se temple un poco y añade los huevos uno a uno mezclando bien con un batidor.



Mezcla la harina y el cacao y añade a la mezcla del chocolate pasándolo por un colador para tamizarlo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Mete al horno durante 30 minutos.



Tiene que quedar crujiente por fuera y blando por dentro.



Deja que se enfríe completamente antes de cortarlo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Espolvorea con azúcar glase.

