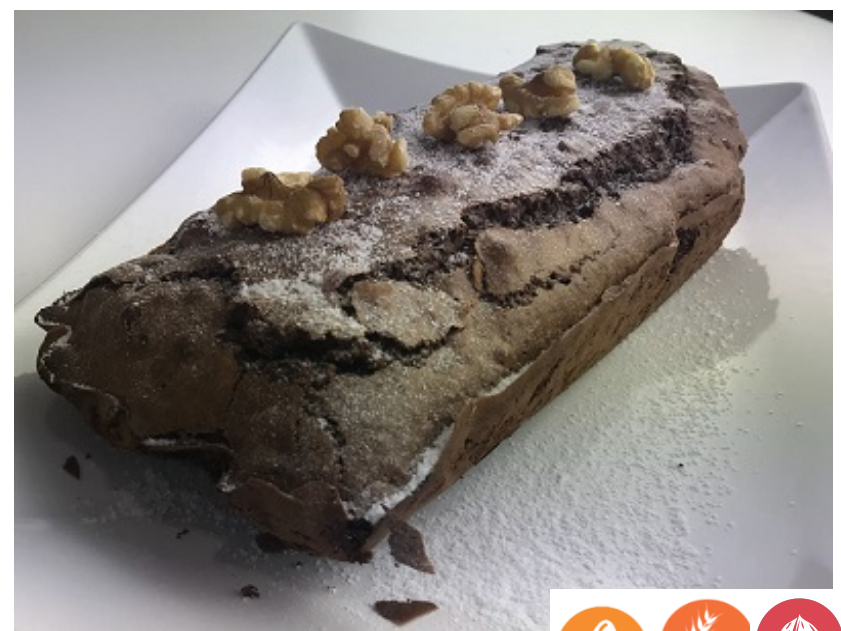


RecetaKA

BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes para 4 personas:

200 gr de cobertura de chocolate negro / 165 gr de mantequilla / 45 gr de harina / 3 huevos / 2 yemas / 2 gr de vainilla líquida / 165 gr de azúcar moreno / 15 gr de cacao en polvo / 125 g de nueces



Elaboración:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Derretir la cobertura de chocolate negro junto con la mantequilla. Remover constantemente para que no se pegue y hasta que la mezcla este homogénea. Retirar del fuego y dejar enfriar
3. En un cuenco mezclar los huevos junto con las yemas de huevo
4. Añadir el azúcar moreno a la mezcla de huevos. Remover hasta que todo esté bien incorporado
5. Añadir a la mezcla la mantequilla pomada y el chocolate derretido, mezclar todo bien con ayuda de una varilla. Añadir por último la harina y el cacao en polvo. Mezclar todo con una espátula.
6. Añadir la nueces troceadas y mezclar todo junto bien
7. Untar el molde con mantequilla y forrar con papel de horno Añadir la mezcla del brownie al molde
8. Hornear a 180 C durante 20-30min
9. Una vez horneado dejar enfriar

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños