

Brownie

INGREDIENTES

150GS CHOCOLATE SEMI AMARGO
150GS MANTECA
320GS AZÚCAR
4 HUEVOS
140GS HARINA
1 P SAL
70GS NUECES PICADAS
20GS CACAO EN POLVO



PREPARACIÓN Y COCCIÓN

DERRETIR LA MANTECA JUNTO CON EL CHOCOLATE. AGREGAR EL AZÚCAR Y LOS HUEVOS Y MEZCLAR BIEN. INCORPORAR LOS OTROS INGREDIENTES SECOS. PRECALENTAR EL HORNO A 180 GRADOS. COLOCAR LA PREPARACIÓN DENTRO DE UNA PLACA DE 30X40 CM ENMANTECADA Y ENHARINADA, Y COCINAR POR 20 MINUTOS. SE DEBERÁ FORMAR UNA CAPA CROCANTE POR FUERA Y A PENAS HÚMEDA POR DENTRO. RETIRAR DEL HORNO, DEJAR ENFRIAR Y CORTAR EN 16 CUADRADITOS.

SE PUEDE CONSERVAR POR 3 DÍAS A TEMPERATURA AMBIENTE DENTRO DE UN RECIPIENTE HERMÉTICO O EN EL FREEZER POR 3 MESES

Mariguena Cakes