

POSTRES

BROWNIES MEGA HÚMEDO CON MANTEQUILLA DE MANÍ Y ALMENDRAS

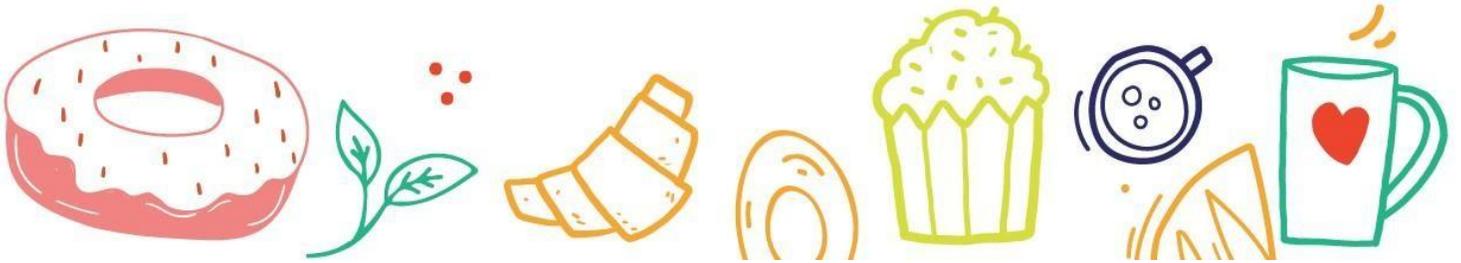


Ingredientes:

- 150 gr chocolate semi amargo
- 120 gr mantequilla
- 2 huevos
- 220 gr azúcar
- 100 gr harina s/p
- Polvos de hornear
- Vainilla
- 25 gr cacao amargo en polvo
- Almendras laminadas
- Mantequilla de maní

Preparación

- Un bowl poner 150 Gramos de chocolate semi amargo (en monedas o picados) + 120 g de mantequilla caliente. Deja reposar un par de minutos para derretir el chocolate y mezcla todo muy bien.
- En un bowl aparte, poner 2 huevos grandes +220 g de azúcar, mezclar todo muy bien y cuando esté incorporado agregar la mezcla de mantequilla y chocolate.



- Agregar 100 g de harina sin polvos de hornear + 1/2 cucharadita de polvos de hornear +1 cucharada de vainilla +25 g de cacao amargo en polvo + 1/2 taza de almendras laminadas. Mezclar todo con movimientos suaves.
- Poner la mezcla en un molde cuadrado forrado con papel encerado y previamente aceitado. Espolvorear con más almendras laminadas y hacer líneas con mantequilla de maní en toda la superficie, con un palito mover para dar una forma linda.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 30 minutos.

