

POSTRES

BROWNIE CHOCO / ALMENDRAS



Ingredientes:

- 300gr de chocolate semi amargo
- 150gr de mantequilla
- 3/4 de taza de azúcar
- 1/2 taza de cacao en polvo
- 3 huevos
- 1 cucharada de mantequilla de almendras o maní
- 1/2 taza de harina de almendras
- 1/2 taza de almendras laminadas

Preparación

- Derretir 300 gr de chocolate semi amargo + 150 gr de mantequilla.
- Agregar 3/4 taza azúcar + 1/2 taza de cacao amargo en polvo + 3 huevos, uno a uno, batiendo bien entre cada uno + 1 cucharada de mantequilla de almendras o de maní (si no tienes le pones mantequilla normal) + 1/2 taza harina de almendras y mezclar todo suavemente.
- Poner la mezcla en un molde cuadrado previamente aceitado con papel encerado y espolvorear con 1/2 taza de almendras laminadas. Pasar un palito.
- Llevar al horno **PRECALENTADO** a 180 grados por 30 min.
- Sacar del horno para que no se siga cocinando.

