

POSTRES

BROWNIE MELCOCHUDO CON NUECES Y NARANJA



Ingredientes:

- 100 g de mantequilla
- 150 g de chocolate semi amargo
- 220 g de azúcar
- 2 huevos grandes
- 100 g de harina sin polvos de hornear

Preparación

- Derretir 100 g de mantequilla + 150 g de chocolate semi amargo reservar.
- En un Bowl poner 220 g de azúcar +2 huevos grandes y batir por uno o dos minutos. Cuando esté bien integrado agregar de a poco la mezcla de Chocolate derretido (ojo que esté más templada).
- Agregar a la mezcla 100 g de harina sin polvos de hornear, tamizada y mezclar con mucho cuidado para no sobre batir. Agregar 1/2 taza de nueces y la ralladura de una naranja (sin lo blanco que se pone amargo).
- Poner en un molde cuadrado con papel mantequilla y llevar al horno precalentado a 180° por 30 minutos.
- Pasado este tiempo retirar del horno, aunque creas que le falta un poco.
- Dejar enfriar y llevar al refrigerador un par de horas antes de servir, para que quede firme, denso y extra chewy.

