

Classic Chocolate Brownies

por Lola



Información

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Azúcar

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

Ingredientes

- 225 g. de chocolate amargo
- 225g. mantequilla
- 3 huevos
- 225g. de azúcar glass
- 30ml. / 2 cucharadas de café negro fuerte
- 75g. de harina con levadura
- Pizca de sal
- 150g. nueces picadas
- 5ml. / 1 cucharadita de esencia de vainilla (extracto)

Preparación

- Precalentar el horno a 180 ° C / gas5. Engrasar y forrar un molde rectangular bajo de 18x28cm Romper el chocolate en cuadrados y ponerlo en un recipiente resistente al calor con la mantequilla.
- Colocar el recipiente sobre una cacerola de agua hirviendo a fuego lento y dejar apenas de 5 -10 min., revolviendo ocasionalmente hasta que la mezcla se haya derretido. Retirar el tazón de la cacerola y dejar la mezcla de chocolate enfriar durante 5 min.
- En un bol, batir los huevos, el azúcar y el café hasta que esté suave, luego, gradualmente, verter removiendo en la mezcla de chocolate derretido enfriado.
- Tamizar la harina y la sal sobre la mezcla y añadir las nueces y la esencia de vainilla.
- Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante unos 35 min. o hasta que resulte firme al tacto en el centro. No hornear por más tiempo ya que la mezcla aún estará tierna debajo de la corteza pero endurece cuando se enfría. Si horneamos demasiado, resultará seco
- Dejar enfriar los brownies en el molde, luego volcar sobre un tablero, recortar los bordes resecos y cortar en cuadrados, utilizando un cuchillo de sierra y cortar suavemente

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259157/classic-chocolate-brownies/>