



## Brownie de chocolate y nueces



### Ingredientes:

- 120 gr. de chocolate negro para fundir
- 60 gr. del mismo tipo de chocolate negro, para trocear
- 100 gr. de mantequilla
- 75 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla azucarada
- 10 gr. de levadura en polvo
- media cucharadita de bicarbonato sódico
- 2 huevos
- 100 gr. de nueces troceadas
- 1 pizca de sal
- 30 gr. de coco rallado (opcional)

### Indicaciones:

1. Fundir los 120 gr. de chocolate negro (previamente troceado) junto con la mantequilla con la función de descongelar del microondas (de 2 a 3 minutos) o bien al baño maría.
2. En cualquiera de los dos casos, debemos estar pendientes de que el chocolate no se queme. Es preferible retirarlo antes, y mezclar bien para ayudar que con el calor de lo ya fundido, se funda el resto del chocolate.
3. Añadir el azúcar y remover.
4. Agregar la harina tamizada poco a poco y removiendo en cada tanda.
5. Añadir también la vainilla azucarada (o azúcar avainillado), la levadura, el bicarbonato y la sal y remover.
6. Si se desea, añadir el coco y remover.
7. Batir los 2 huevos en un bol y añadir a la masa una vez batidos. Es preferible añadirlos hacia el final ya que así dará tiempo a que el chocolate se enfríe y evitaremos que el huevo se cuaje.
8. Trocear las nueces y añadir a la masa.
9. Añadir los 60 gr. de chocolate troceado y remover.
10. Preparar una bandeja de horno con papel de horno y verter la mezcla.
11. Aplanar la superficie de la mezcla para que la masa esté bien repartida.
12. Meter en el horno, que habremos precalentado a 180 °C, de 20 a 30 minutos.

**NOTA:** El tiempo de cocción dependerá de cuán “crudito” se desee que quede el brownie.