

BROWNIE

Dificultat: fàcil

Temps total: 60 min.

Racions: 8

Ingredients

- 100g de farina
- 175g de sucre
- 250g Mantega
- 250g xocolata fondant per a postres
- 6 ous
- 8g llevat químic en pols
- 50g de nous pelades



Grup Filomena



Preparació

1. Posa el forn a 180 ° C. Forra un motlle de 20 x 20 cm amb paper d'enfornar i reserva.
2. Desfem la xocolata i la mantega juntes al microones o al bany maria fins que quedi una mescla brillant i sense grumolls, reserva.
3. En un bol, mesquem els ous amb el sucre, a continuació li afegim la barreja de mantega i xocolata i mesquem bé. Afegim la farina i el llevat tamisats a poc a poc l'anem incorporant amb una espàtula, remenant de baix a dalt fins que quedi una massa homogènia.
4. Bolquem aquesta massa a la safata reservada i li posem les nous pelades pel damunt, coem al forn durant 45 minuts a 180 °C.

BON PROFIT !