

BROWNIE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

- 150 grs de chocolate cobertura
- 100 grs de azúcar
- 100 grs de manteca
- 70 grs de harina
- 50 grs de avellanas
- 2 huevos
- 1 cucharadita de levadura

PREPARACIÓN:

Derretir la manteca en una olla, añadir el chocolate en trozos y remover hasta que se funda. Cuando el chocolate esté derretido, incorporar los huevos batidos mezclados con el azúcar y remover.

Añadir la harina y la levadura tamizadas e incorporar a la mezcla las avellanas picadas.

Verter la masa en un molde con manteca y hornear 15 minutos en un horno precalentado a 200°C.