



BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS

INGREDIENTS (2 persones)

- . 115 g de xocolata negra
- . 80 g de Mantega
- . 65 g de sucre
- . 50 g de farina de blat
- . 2 ous
- . 35 g de nous

ELABORACIÓ

1. Trossejar la xocolata i afegir-la a l'estoig de vapor al costat de la mantega. Escalfar durant 2 minuts removent fins que quedi ben fosa.
2. Afegir el sucre i els ous. Remoure energèticament fins a crear una barreja homogènia.
3. Abocar la farina i les nous i barrejar-ho bé, coure durant 3 minuts més a màxima potència.
4. Deixar reposar 5 minuts, desemmotllar i empolvorar a sobra amb una mica de cacau en pols.

OBSERVACIONS

- Es pot acompanyar amb una bola de gelat de vainilla.

NOTES:
