



Hugo López Díaz sesión 14 y 21 de mayo 2025

## BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes/cantidades	
200 gr. Huevos	Batir ligeramente los huevos con la azúcar blanquilla y la morena.
150 gr. Azúcar	Mientras diluir en baño maría la mantequilla con el chocolate negro.
150 gr. Azúcar moreno	Juntamos el chocolate diluido con la mezcla de los huevos y el azúcar.
250 gr. Mantequilla	A continuación, mezclamos con esta masa la harina, el cacao, las nueces y las pepitas de chocolate.
150 gr chocolate negro	Cuando tenemos una masa homogénea lo vertemos en el molde elegido (forrado por papel de horno o engrasado con mantequilla y azúcar moreno) dándole una altura de entre 2 y 3 centímetros.
120 gr. Harina	Y lo cocemos en el horno a 200° durante unos 20 minutos.
10 gr. De cacao	Dejamos enfriar y desmoldamos.
75 gr pepitas chocolate	
100 gr. De nueces	