



BROWNIES DE CHOCOLATE CON NUECES

 Porciones: 55  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 135 gramos de margarina La Villita sin sal
- 140 gramos de chocolate negro (roto en pedazos pequeños)
- 3 huevos medianos
- 225 gramos de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 40 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 25 gramos de cacao en polvo
- 55 gramos de nueces finamente picadas

MODO DE PREPARACIÓN

Prepara un delicioso postre que a tu familia le encantará, solo sigue estos pasos y no olvides ocupar margarina La Villita.

Precalienta el horno a 160 ° C. Mezcla la margarina y el chocolate al baño maría hasta que se fundan, y removemos hasta que esté suave.

En otro tazón grande, bate los huevos con el azúcar y la vainilla hasta que espese un poco. Luego agrega la mezcla de chocolate.

Tamiza la harina, la levadura en polvo, el cacao y una pizca de sal sobre el tazón y agrégalo a la mezcla. Finalmente añadimos las nueces picadas.

Vertimos la mezcla en el molde preparado y lo ponemos en el horno precalentado durante 40-50 minutos hasta que esté listo. Y lo dejaremos enfriar en el molde antes de cortar en cuadrados.