

Mini Brownies de chocolate y nueces

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 80 grs. mantequilla
- 120 grs. chocolate fondant a trozos
- 100 grs. azúcar
- 2 huevos
- 80 grs. harina
- 1 pizca de sal
- 80 grs. nueces peladas a trozos pequeños

Accesorios:

- Batidora en forma de K
- Batidora flexible

1- Precalienta el horno a 180°

2- Monta la batidora flexible. En el bol pon la mantequilla y el chocolate. Programa 5 minutos, 60°, vel. 1 de remover. Cuando acabe el tiempo, comprueba que esté bien integrado. De no ser así, programa otro minuto más a la misma temperatura y velocidad.

3- Cambia la batidora flexible por la batidora en forma de K. Añade el azúcar al bol y programa 1 minuto, velocidad 1.

4- Programa velocidad 1, sin tiempo y ve añadiendo los huevos, de 1 en 1. No añadas el siguiente hasta que el anterior esté bien integrado.

5- Sin tiempo y con velocidad 1, ve añadiendo la harina, mezclada con la pizca de sal, a cucharadas hasta que tengas una masa homogénea.

6- Finalmente, añade las nueces y deja unos segundos a velocidad mínima.

7- Introduce la masa en una manga pastelera, sin boquilla. Rocía con spray desmoldante el molde de silicona y rellena las 24 porciones hasta 3/4 del total.

8- Hornea durante 15 minutos, aproximadamente.