OUR RECIPES

BROWNIE CON LICOR DE CREMA (DAVID ROUCO PORTABALES)

INGREDIENTS:

Ingredientes:

250 gramos de chocolate negro.

165 gramos de mantequilla.

3 huevos y 2 yemas.

100 ml de crema con orujo

165 gramos de azúcar.

4 cucharadas de harina.

1 cucharada de cacao.

1 pizca de sal.

Nueces a gusto

PREPARATION:

Modo de preparación

1. Precalentar el horno a 170 grados y cubrir un molde rectangular con papel de horno.
2. Derretir el chocolate y la mantequilla evitando que se quemen, luego mézclalos.
3. Batir las claras de huevo hasta que aumenten volumen y añadir las yemas y la vainilla.
4. Agregar el azúcar y batir.
5. Incorporar la mezcla del chocolate y mantequilla, el licor de crema de orujo, la harina (con una pizca de sal), el cacao puro y mézclalos.
6. Coloca la mezcla en el molde.
7. Inserta las nueces cortadas en trocitos.
8. Hornear durante 30 minutos aproximadamente.

LISTO PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR.