NUESTRAS RECETAS

BROWNIE CON LICOR DE CREMA CON ORUJO PANIZO (DAVID ROUCO PORTABALES)

INGREDIENTES:

Ingredientes:

- 250 gramos de chocolate negro.
- 165 gramos de mantequilla.
- 3 huevos y 2 yemas.
- 100 ml de Crema de Orujo Panizo
- 165 gramos de azúcar.
- 4 cucharadas de harina.
- 1 cucharada de cacao.
- 1 pizca de sal.
- Nueces al gusto

PREPARACIÓN:

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 Panizo, 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.