



Tarta de Brownie

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 50 ml de *Leche de vaca, entera*
- 150 g de *Azúcar*
- 4 Ud. de *Huevos*
- 100 g de *Mantequilla*
- 200 g de *Harina*
- 200 g de *Chocolate negro*

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Precalienta el horno a 180 grados Celsius y engrasa un molde para brownies con un poco de mantequilla. Reúne todos los ingredientes necesarios: 200 gramos de harina, 150 gramos de azúcar, 200 gramos de chocolate negro, 100 gramos de mantequilla, 4 huevos y 50 mililitros de leche entera.

Paso 2 - Derretir el chocolate y la mantequilla

En un recipiente apto para el microondas, derrite el chocolate negro junto con la mantequilla en intervalos de 30 segundos, removiendo cada vez hasta obtener una mezcla suave y homogénea. También puedes hacer este paso al baño maría si prefieres.

Paso 3 - Mezclar los ingredientes secos

En un bol grande, tamiza la harina y el azúcar para asegurarte de que no haya grumos. Esto ayudará a que la mezcla sea más ligera y homogénea.

Paso 4 - Integrar los ingredientes húmedos

Precalienta el horno a 180 grados Celsius y engrasa un molde para brownies con un poco de mantequilla. Reúne todos los ingredientes necesarios: 200 gramos de harina, 150 gramos de azúcar, 200 gramos de chocolate negro, 100 gramos de mantequilla, 4 huevos y 50 mililitros de leche entera.

Paso 5 - Combinar las mezclas

Vierte la mezcla de ingredientes húmedos en el bol con los ingredientes secos. Remueve con una espátula hasta obtener una masa homogénea, sin grumos de harina.

Paso 6 - Hornear



Recetus - Tarta de Brownie

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Vierte la masa en el molde previamente preparado y alisa la superficie con una espátula. Hornea durante 25-30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio o con migas húmedas.

Paso 7 - Dejar enfriar y servir

Deja enfriar el brownie en el molde durante unos 10 minutos antes de desmoldarlo. Luego, transfírelo a una rejilla para que se enfríe completamente. Corta en porciones y sirve.