https://www.reyvi.com/receta/brownie-chocolate-force-noir/



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Brownie de chocolate Force Noire® 50%

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 MINUTOS

RACIONES:
10 PERSONAS

DIFICULTAD:
FÁCIL

LISTA DE INGREDIENTES

- 200 gr. de cobertura negra Force Noire® 50%
- 260 gr. de mantequilla
- 210 gr. de huevo entero
- 200 gr. de azúcar muscovado o panela
- 105 gr. de azúcar blanco
- 3 gr. de sal fina

- 70 gr. de harina floja
- 150 gr. de nueces picadas

PREPARACIÓN

1\. Pomar la mantequilla y poner en la batidora con la pala.

2\. Añadir la cobertura fundida a 40 ºC.

3\. Aparte, mezclar los huevos con los azúcares y la sal, calentar a 35 ºC y añadir a hilo a la batidora.

4\. Acabar mezclando con la harina floja y, finalmente, con las nueces picadas.

5\. Llenar en un molde de 60 x 10 cm, previamente engrasado y forrado con papel de horno.

6\. Cocer a 170 ºC durante 20 minutos y reservar a temperatura ambiente.