

BROWNIES DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- **175 gr. Nueces**
- **125 gr. Mantequilla**
- **150 gr. Chocolate fondant**
- **325 gr. Mermelada (yo echo un poco menos, unos 200 grs).**
- **2 cucharadas de cacao en polvo**
- **3 cucharadas de whisky**
- **150 gr. Harina + 1 cucharada**
- **1 pizca de sal**
- **3 huevos**
- **275 gr. Azúcar**

+ Partir las nueces en trozos pequeños. Trocear el chocolate y fundirlo al baño maría con la mantequilla.

+ Cuando esté fundido, echar mermelada y las nueces al chocolate: remover con una cuchara de madera. Verter el whisky, retirar del fuego y dejar enfriar.

+ Introducir en un bol la harina, el cacao y la sal. Añadir los huevos y batir con unas varillas eléctricas unos 5 minutos. Incorporar el azúcar y batir 5 minutos máximo.

+ Agregar el chocolate con las nueces y mezclar suavemente hasta conseguir una mezcla homogénea.

+ Untar con mantequilla un molde rectangular y espolvorearlo con harina. Echar la mezcla en él y cocerlo unos 20 minutos (yo lo tengo 25-35) en el horno precalentado a 180°.

+ Retirar del horno y dejar enfriar. Cortar en rectángulos y echar azúcar glass.

+ ¡¡Ya está!!

Espero que os guste. A nosotros nos encanta.

Un abrazo,

Carlos González Martí
Director General