



Brownies sin harina

12 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde rectangular de 25x20 cm
Cuencos
cazo
varillas eléctricas

Para los Brownies:

250 g chocolate negro
250 g mantequilla
4 huevos
240 g azúcar
8 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
30 g cacao en polvo
120 g harina de arroz
5 g sal
80 g Almendras molidas Dr. Oetker
50 g Perlitas de Chocolate Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 185°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Forrar el molde con papel vegetal y engrasar con un poco de mantequilla. Espolvorear un poco de cacao amargo por encima.
- 3 Derretir en un cazo a fuego bajo el chocolate y la mantequilla, removiendo para evitar que el chocolate se queme. Retirar del fuego y reservar.

Para el Brownie:

- 4 Colocar los huevos, el aroma natural de vainilla de Madagascar y el azúcar en el cuenco y batir con varillas eléctricas durante 4 minutos, hasta que la mezcla esté espumosa y haya doblado en volumen.
- 5 Añadir el chocolate y la mantequilla derretidos y mezclar nuevamente unos segundos hasta homogeneizar.
- 6 Agregar por último el cacao amargo, la harina de arroz, la sal y las almendras molidas. Incorporar sin batir demasiado.





Para el Horneado:

- 7 Verter la mezcla en el molde preparado y espolvorear por encima con las Perlitas de Chocolate.
- 8 Hornear durante 25'. El brownie debe quedar húmedo por dentro.
- 9 Retirar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar y servir.

