

Biscotti de Brownie con chocolate y nueces

COOKING
LOVERS TRMA



Consejo del chef

Puedes guardarlos en tarro de cristal hermético o un tupper.

Raciones para 4

40 g
Cacao en polvo
75 g
Nueces picadas
100 g
Azúcar moreno
150 g
Harina
50 g
Nueces molidas
15 g
Margarina fundida
30 g
Azúcar glas
5 g
Sal
3 g
Bicarbonato
10 g
Almidón de maíz (maicena)
10 g
Harina
100 ml
Agua
10 g
Aceite de girasol
2 g
Levadura

- 1 Primero, prepara la mezcla que actuará como el huevo. Mezcla la harina Yolanda con la maicena y la levadura. Añade poco a poco el agua y el aceite. Remueve y deja reposar 5 minutos.
- 2 Añade el azúcar moreno y la margarina fundida y remueve de nuevo hasta que esté todo integrado.
- 3 En otro bol, mezcla el resto de ingredientes. Añade la mezcla líquida poco a poco y forma una masa.
- 4 Extiende la masa sobre papel de horno formando un rectángulo. Hornea a 150°C durante 35 minutos.
- 5 Retira la bandeja del horno, deja enfriar unos 10 minutos y corta bastones de unos 2cm de ancho. Saldrán al rededor de 12 unidades.
- 6 Coloca de nuevo sobre el papel de horno dándoles la vuelta para que se cocinen por la parte inferior y hornea durante 15 minutos más.
- 7 Dales la vuelta 2 veces más (horneando 15 minutos cada vez) hasta que se hayan cocinado por los 4 lados, deben quedar crujientes.
- 8 Deja enfriar completamente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/biscotti-de-brownie-con-chocolate-y-nueces/>

COOKING
LOVERS 