

# Biscotti de Brownie con chocolate y nueces

COOKING  
LOVERS TEKA



## 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/>

