



## Consejo del chef

Puedes servir tu brownie de chocolate acompañado de un poco de nata montada, o fruta fresca.

## Raciones para 4

2  
Huevos L  
360 g  
Crema de cacao  
120 g  
Harina  
1 pizca  
Sal

- 1 Precalentar el horno a 170°C.
- 2 En un bol grande bate los huevos y añade la crema de cacao. Remueve para que todo quede bien integrado.
- 3 Añade la harina tamizada, la pizca de sal y mezcla todo bien hasta conseguir la masa del brownie.
- 4 En una bandeja de horno, ya preparada con papel de hornear, vierte toda la mezcla.
- 5 Hornea el brownie a 170°C durante 20 minutos.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/brownie-de-chocolate/>

**COOKING**  
**LOVERS** 