



Brownies de Nutella

Por tipo de receta, Barras, Brownies

Ingredientes

- 80 g de harina de trigo para múltiples usos, tamizada
- 4 g (1 cucharadita) de sal
- 4 g (1 cucharadita) de polvo de hornear o levadura química
- 100 g de chocolate oscuro
- 150 g de Nutella
- 150 g de aceite (yo uso de girasol)
- 250 g de azúcar
- 1 tsp de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 100 g de Nutella adicionales

Preparación

- Ajustar la rejilla del horno en la que se va a colocar el brownie a una posición media-baja. Precalentarlo a 170°C. Preparar una bandeja de aluminio de 24x24 cm con papel de horno. Apartar.
- Mezclar con una cuchara de madera la harina, la sal y el polvo de hornear y apartar.
- Unir el chocolate, la Nutella, el aceite, el azúcar y la vainilla y calentar a baño María o en el microondas hasta que el chocolate se derrita. Luego ir añadiendo uno a uno los huevos y batir con las varillas, procurando que cada uno esté bien incorporado antes de agregar el siguiente. Continuar mezclando hasta que se vea brillante y sedoso. Agregar los ingredientes secos y seguir removiendo hasta que todo se una.
- Colocar la mezcla en el molde previamente preparado y agregar swirls de la Nutella adicional. Hornear por 35-40 minutos, hasta que el centro no se vea líquido ni se mueva y que al insertar un palillo de madera no salga totalmente seco sino con algunas migajitas húmedas.
- Retirar del horno y dejar reposar en el molde por 15 minutos. Desmoldar, voltear en un plato y pelar el papel con cuidado. Volver a voltear, cortar y servir. Mantener en un envase hermético a temperatura ambiente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/9001>