

# BROWNIE



## Ingredients

- 200 g de xocolata Nestlé postres
- 150 g de sucre
- 90 g de mantega
- 80 g de farina
- 4 ous
- 50 g de nous



## Elaboració

Separa els rovells de les clares, i munta aquestes darreres a punt de neu.

Trosseja la xocolata i la mantega, posa-ho en un bol i deixa que es fonguin al microones. Son 2 minuts a 700W.

Bat els rovells dels ous amb el sucre. Després hi afegeixes la barreja de xocolata desfeta. Incorpora les nous, barreja i afegeix la farina.

Ara afegeix les clares muntades i barreja tot bé, a ma i poc a poc.

Posa-ho al forn a 180° durant uns 25 minuts. Cal procurar no passar-te de cocció doncs el brownie ha de ser tou per seu interior. A dalt ha de quedar una capa cruixent. Abans de desemmotllar-ho, deixa que es refredi.

La recepta original es sense nous, però sembla que darrerament es posen, per donar un punt cruixent a la massa.

Està molt bo acompanyat d'un gelat de vainilla, o del que vulguis.