



Ingredientes:



150 g de chocolate negro



150 g de mantequilla a temperatura ambiente



3 huevos (M)



135 g de azúcar



150 g de almendras ralladas o avellanas



150 g de harina



1 c. p. de levadura en polvo



Sal



1 paquete de azúcar vainillado (o las semilla de una vaina de vainilla y una cucharada sopera de azúcar extra)



Azúcar glas o cacao en polvo para espolvorear

BROWNIES

Preparación:

- Pique el chocolate en trozos grandes y derrítalo, p. ej., poniéndolo en un cuenco de metal sobre un cazo de igual tamaño con un poco de agua hirviendo.
- Ponga 130 g de mantequilla en un bol para mezclar, añada el chocolate mezclándolo con una batidora amasadora e incorpore los huevos uno a uno removiendo al mismo tiempo.
- Añada el azúcar y el azúcar vainillado. Mezcle la harina, la levadura en polvo y una pizca de sal. Tamice la mezcla sobre la crema de chocolate, agregue las almendras ralladas y remueva enérgicamente. Unte la mitad inferior de la olla del AutoCook con el resto de la mantequilla (20 g). Meta la masa, alísela y **cierre la tapa**.
- Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Medio**. Ajuste 50 minutos en el temporizador y pulse el botón de **Inicio**.
- Cuando suene la señal, abra la tapa y saque la olla del AutoCook. Deje reposar el brownie dentro durante un tiempo breve.
- A continuación, incline la olla y deje que el brownie se deslice sobre un plato grande. Coloque encima una tabla de cortar ligera o una bandeja para tartas del mismo tamaño. Dele la vuelta con decisión y retire el plato. Corte el brownie en 12 o incluso 20 porciones pequeñas y espolvoréelas con azúcar glas o cacao en polvo antes de servir.

RACIONES: 12 PORCIONES (UNA TARTA)

Programa: Hornear medio

Calorías por ración: 410 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 50 min.

AutoCook Pro - 50 min.

ASÍ FUNCIONA:

