

Ingredientes para 12 raciones: 4 huevos, 100 grs. de azúcar, 200 grs. de mantequilla; 180 grs. de cola-caó; 75 grs. de nueces picadas, 1 cucharada de azúcar glas, nueces partidas para la decoración y harina para el molde.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Elaboración:

1. Precalienta el horno a 180°C. Derrite la mantequilla y déjala entibiar. Separa las yemas de las claras. Con la ayuda de unas varillas, bate las yemas con el azúcar. Añade el cola-caó, la mantequilla y mezcla.
2. Monta las claras a punto de nieve con las varillas y agrégalas a la preparación anterior con movimientos de abajo hacia arriba. Incorpora las nueces y mezcla con cuidado para que estén bien repartidas. Vierte esta masa en un molde rectangular ligeramente engrasado y enharinado.
3. Hornea el brownie a 180°C. durante unos 30-35 minutos. Retíralo y déjalo enfriar sobre una rejilla antes de desmoldarlo. En el último momento, espolvoréalo con el azúcar glas y córtalo en trozos cuadrados. Decora cada trozo con una nuez partida y sirve.



