



Brownie en tu freidora de aire.

Ideal para meriendas y postres.

La receta de brownies es algo que debe siempre tenerse a mano. Amada por chicos y grandes, su sabor es único y además es muy sencillo de preparar.

Son ricos, dulces en el medio y están hechos completamente desde cero. Estos brownies son mucho mejores que los de la caja o los de cualquier pastelería.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

TIEMPO TOTAL

30 minutos

PLATO

Repostería

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

4 personas

CALORÍAS

466 kcal/ración

EQUIPAMIENTO

- Foodie Fryer.
- Set de cuchillos Leo.
- Sartenes Laura.
- Easy Hand Blender.

INGREDIENTES

- 100 gr de chocolate semi amargo
- 100 gr de mantequilla
- 2 huevos
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ taza de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 25 gr de nueces
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Derretir la mantequilla junto al chocolate, dentro del microondas o en baño maría.
- Batir el huevo junto con el azúcar, la sal y la vainilla en un recipiente.
- En otro bol, mezclar la harina con el polvo para hornear e incorporar las preparaciones anteriores junto con las nueces hasta formar una mezcla uniforme.
- Cocinar por alrededor de 20 minutos con la Foodie Fryer previamente precalentada a 180°.
- Una vez hechos, retirar y dejar enfriar. ¡Listo, a disfrutar!