

BROWNIE CON FRAMBUESAS



Qué delicia de brownie, esta preparación está inspirada en la receta de Sofia de Masterchef6 que hizo hace unos pocos días.

Para los amantes del chocolate es ideal, fácil y muy sabrosa. El secreto es saber hornearla lo justo, para que quede crujiente por fuera y jugosa por dentro. Normalmente los brownies llevan frutos secos, pero como en casa tenemos un alérgico no le pongo, y así podemos comer todos.

Ingredientes:

- 150 gr de harina de repostería



]

- 100 gr de azúcar de panela
- 60 gr de aceite de girasol
- 2 huevos L
- 100 gr de frambuesas
- 150 gr de chocolate fondant
- 10 gr de levadura

Preparación

En primer lugar ponemos a precalentar el horno a 180°

En un bol pequeños ponemos el chocolate fondant, partido en pequeños trozos, y lo llevamos al microondas a derretir. Iremos poniendo de poco tiempo a poco, y removiendo, para evitar que se queme. Reservamos.

Batir los huevos con el azúcar, hasta conseguir una mezcla cremosa, en ese momento añadimos la harina y la levadura, seguimos añadiendo el aceite hasta integrar bien y por último el chocolate fondant y seguimos batiendo hasta obtener una mezcla bastante densa pero cremosa.

En el molde que vayamos a utilizar, os aconsejo colocar una base de papel de hornear, y así podremos desmoldar sin problemas. Extendemos encima la crema que hemos preparado, y extendemos bien con ayuda de una espátula, repartimos por encima las frambuesas y como toque especial, le ponemos una pizca de sal por encima de la tarta, y ya podemos hornear, con calor arriba y abajo durante 15-20 minutos.



Sacamos del horno y dejamos enfriar como siempre sobre una rejilla.



Y por último a disfrutar familia.

