

Brownie de Nutella.

Ingredientes:



16



1h



Fácil

- **80 grs** de harina todo uso
- **4 grs** de sal (1 cucharadita)
- **4 grs** (1 cucharadita) de polvo royal
- **100 grs** de chocolate negro (55% el mío)
- **150 grs** de Nutella
- **150 grs** de aceite de girasol
- **250 grs** de azúcar
- **1 cucharadita** de extracto de vainilla
- **3 huevos**
- **100 grs** de Nutella extra para las bolsitas



PASO 01

Precalentamos el horno a 180°.

En un bol ponemos el chocolate troceado (el que uso yo como es en gotas fue tal cual), el azúcar, el aceite de girasol y la Nutella y calentamos en el microondas por periodos de 30 segundos de tiempo hasta que tengamos una mezcla homogénea.

Agregamos los huevos, uno a uno, removiendo bien en cuanto lo echamos para que no se cocine con la mezcla caliente y esperando a que se integre bien antes de añadir el siguiente.

PASO 02

Integramos también la cucharadita de extracto de vainilla.

PASO 03

Pesamos los ingredientes secos; la harina, la levadura y la sal y los agregamos a la mezcla del brownie pasándola por un tamiz o colador.

Integramos suavemente con las varillas.

Pasamos la mitad de nuestra mezcla a un molde cuadrado de 22 cm de lado forrado con papel vegetal.

PASO 04

Con una cucharita vamos poniendo los 100 grs de Nutella restantes por la masa. Cubrimos cuidadosamente con la masa restante de nuestro brownie.

PASO 05

Llevamos al horno, a 180 grados calor arriba y abajo durante aproximadamente 35 minutos, o hasta que al mover un poco el molde del brownie la parte de arriba del bizcocho no se mueva.

Sacamos del horno y dejamos enfriar.