

Brownie de chocolate al microondas



Dedicación : 10 minutos

Microondas : 5 minutos

Cantidad: 12 brownies

Ingredientes:

- 125 g de chocolate para fundir
- 90 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 70 g de harina de maíz
- 3 cucharadas de leche = 30 ml
- Medio sobre de levadura en polvo
- 50 g de nueces
- Molde para microondas 18-20 cm de lado

Para hacer este brownie al microondas debemos utilizar un molde adecuado, puede ser de cristal o silicona. Si forramos el molde con papel de hornear (papel encerado) será más fácil desmoldarlo.



- 1 Ponemos en un bol el **chocolate** y la **mantequilla** troceados y lo fundimos en el microondas durante minuto y medio a una potencia de 700 w. Quitamos el bol, mezclamos con una espátula o cuchara y volvemos al microondas durante 1 minuto más. Removemos hasta tener todo bien integrado y reservamos. Untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos cacao por encima. Sacudimos el cacao sobrante y reservamos.
- 2 Seguidamente en otro bol batimos los **huevos** con el **azúcar** durante un minuto, añadimos la **harina** pasada por un colador (tamizada) removiendo y tamizando hasta acabar la harina, añadimos la **leche** y removemos hasta que esté bien mezclada. Por último vertemos el **chocolate** poco a poco, en forma de hilo y sin parar de remover.

- 3 Una vez que tengamos la mezcla homogénea, la vertemos en el molde y lo cocinamos en el **microondas durante 5 minutos a 700 W**. Una vez finalizado el tiempo lo dejaremos reposar dentro del microondas apagado otros 5 minutos más para que se temple y termine de hacerse. Retiramos del microondas y dejamos enfriar en el molde, porque si lo quitamos en este momento puede romperse. Dejamos enfriar totalmente antes de cortar y servir.
- 4 **Cortamos en cuadrados**. Nos dará para unos 12 brownie y listo, ya podemos disfrutar nuestros brownie de chocolate que acompañaremos con las nueces.