

BROWNIE DE AVELLANA



INGREDIENTES

BROWNIE

6 huevos
450 g avellanas en polvo
300 g azúcar
20 g levadura

DECORACIÓN

150 g crema de avellanas
Bolitas de chocolate
Azúcar glas

MODO DE HACERLO

Mezclar los huevos con el azúcar y añadir la avellana en polvo y el sobre de levadura. Mezclar hasta que la masa esté homogénea.

Rellenar con la masa un molde cuadrado y hornear a 170° unos 40 minutos hasta que el bizcocho esté cocido. Dejar templar y desmoldar.

Cortar en cuadrados y decorar con un poco de crema de avellanas y una bolita de chocolate (opcional). Servir en una bandeja y espolvorear con azúcar glas.

VARIANTES

Cambiar las avellanas por almendras.

Se puede rellenar con dulce de leche.

CONSERVACIÓN

Aguanta dos días bien tapado en un lugar fresco y seco.

Admite congelación.