

BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS

	<u>Ingredients</u>
2	ous
120 grs	xocolata cobertura del 70%
80 grs	xocolata del 50%
120	farina fluixa (o de rebosteria) tamisada
250 grs	mantega
150 grs	sucre (millor sucre de canya moscovado)
150 grs	nous esmicolades
una punta	sal
	sucre llustre per decorar

Elaboració:

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 200°C.
- Desfer la xocolata al bany maria i deixar-la refredar fins que sigui tèbia.
- Batre els ous sencers amb una punta de sal i sucre amb les varetes durant uns 2 minuts (no han de pujar gaire).
- Afegir la xocolata tèbia als ous remenant amb una espàtula.
- Afegir-hi, a poc a poc, la farina tamisada remenant constantment per tal d'evitar la formació de grumolls.
- Afegir-hi la mantega pomada mentre enem remenant.
- Incorporar les nous esmicolades i remenar.
- Engreixar el motllo amb mantega i enfarinar-lo lleugerament.
- Omplir el motllo amb la massa i anivellar la superfície amb una espàtula.
- Col·locar mitges nous senceres fent files damunt de la massa
- Enforar a 200°C durant uns 25 minuts.
- Deixar refredar i empolvar-hi sucre glass per sobre.