

# Brownie fundente todo chocolate

## Ingrédients

- 90g de chocolate negro al 70% de cacao
- 20g de mantequilla
- 4 huevos
- 150g de azúcar
- 45g de aceite neutro
- 95g de harina
- 30g de cacao en polvo sin azúcar
- 70g de chispas de chocolate

## Préparation

1. Una nueva receta bien chocolatosa y extremadamente fácil y rápida hoy: un brownie/fondant todo chocolate, al que por supuesto puedes añadir algunos frutos secos si te apetece Ingredientes: He utilizado el chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
2. Tiempo de preparación: 15 minutos + 15 minutos de cocciónPara un brownie de 20cm de lado:  
Ingredientes: de chocolate negro al 70% de cacao de mantequilla 4 huevos de azúcar de aceite neutro de harina de cacao en polvo sin azúcar de chispas de chocolate Receta: Derrite el chocolate con la mantequilla.
3. Bate los huevos con el azúcar y el aceite, luego añade el chocolate y la mantequilla derretidos.
4. Finalmente, incorpora la harina, el cacao y, para terminar, las chispas de chocolate.
5. Vierte la masa en un molde de 20cm de lado, luego hornea el pastel en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos (según si lo quieres más o menos fondant).
6. Déjalo templar, luego corta el brownie y ¡disfruta!