

# Bizcocho de chocolate: Brownies

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



Aquí tenéis una receta del bizcocho de chocolate, también llamado brownie. En esta ocasión lo decoraremos de una forma sencilla con chocolate blanco, creando un postre con una combinación de sabores que hacen que esté delicioso.



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 35 minutos

Cantidad : 16 brownies

## Ingredientes:

- 3 huevos medianos (170 g)
- 1 yogurt natural (125 g)
- 200 g de azúcar
- 100 ml de aceite de oliva (o aceite de girasol)
- 50 g de cacao desgrasado en polvo
- 140 g harina de repostería
- 16 g de levadura en polvo para bizcochos
- la ralladura de una naranja (opcional)
- 40 g de chocolate blanco
- un molde cuadrado o rectangular de unos 20 cms
- 1 papel de hornear o margarina y harina para untar el molde

- 1 Ponemos a precalentar el horno a 180°C . Untamos el molde con mantequilla o margarina y espolvoreamos un poco de harina, o bien, ponemos papel de hornear sobre el molde y ya no tenemos que untarle mantequilla.
- 2 En un bol batimos los **huevos** con el **azúcar**. Batimos, mezclando entre cada ingrediente que añadimos, el **yogurt** , el **aceite de oliva**, mezclamos bien, y sin batidora eléctrica con una espátula o cuchara vamos incorporando el **cacao**, la **harina** pasada por un colador (tamizada) mezclada con la **levadura**. Luego mientras seguimos removiendo, añadimos la **ralladura de naranja**, y removemos hasta que esté bien mezclados los ingredientes.
- 3 Vertemos la mezcla en el molde y horneamos unos **30 minutos a 180°C**, hasta que al pincharlo no manche. Si todavía sale mojado la dejaremos 5 minutos más, ya que esto dependerá del molde que utilicemos. Cuando lo retiremos del horno, **dejamos enfriar** en el molde porque si lo quitamos en este momento puede romperse.
- 4 Derretimos el **chocolate blanco** al microondas unos 15 segundos o al baño maría y lo colocamos en una bolsa a la que le cortamos la punta, hacemos unas líneas en sentido diagonal. Cuando esté duro el chocolate blanco, cortamos en cuadrados nos dará para unos 16 brownies. Y listo, ya podemos disfrutar nuestros brownies decorados.