

# BROWNIE DE XOCOLATA I ANOUS

Núm. de persones: 10

Temps d'elaboració: 20' de preparació, més 30' de cocció.

## INGREDIENTS:

- \* 4 ous.
- \* 100g de farina.
- \* 230g de xocolata (millor que sigui negra).
- \* 180g de sucre moreno.
- \* 80g de nous trossegades.
- \* 130g de mantega.
- \* Una mica de sal.
- \* 1 culleradeta, mida cafè, de vainilla.

## PROCÉS:

S'escalfa el forn a 180° tant a la part de dalt com a la part de baix

1- Fem trossos petits amb la xocolata, la posem en un bol juntament amb la mantega. Ho posem al microones fins que es desfaci.

2- Agafem els 4 ous i els batem a mà en un bol.

3- Hi afegim el sucre moreno i després la vainilla i ho barregem bé.

4- Hi afegim la xocolata i la mantega desfeta a poc a poc i tornem a remenar.

5- Hi afegim la farina tamisada: és molt important que no hi hagin grumolls.

6- Hi afegim la sal.

7- Hi afegim les nous.

8- Agafem un motlle, hi posem paper de forn a la base i a les parets.

9- Afegim al motlle tota la massa del bol i ho posem al forn a la safata del mig durant 30'. Un cop passat aquest temps, punxem el pastís amb un ganivet i, si surt sec, el traiem del forn i el deixem reposar 10'.

### ELABORACIÓ:

Tècnica: cocció.

Tipus de plat: postres.

Dificultat: normal.

### I bon profit!

Opcional: Jo aquest pastís l'he decorat amb ous de xocolata, "xuxes" i plomes de pasqua per celebrar la mona.

