



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegui.com

BROWNIE DE NUECES Y PISTACHOS

INGREDIENTES	3 huevos grandes 130 gr. de azúcar 150 gr. de chocolate negro 130 gr. de mantequilla 30 gr. de harina especial sin gluten 40 gr. de almendra en polvo 50 gr. de nueces 50 gr. de pistachos pelados
PREPARACIÓN	<p>Batir los tres huevos enteros con el azúcar hasta conseguir una mezcla esponjosa y blanca. Agregar con suavidad el chocolate y la mantequilla - previamente derretido en un cazo al baño María -. Incorporar la harina tamizada y la almendra en polvo. Trocear las nueces y tostar ligeramente los pistachos en el horno con el gratinador encendido.</p> <p>Añadir los frutos secos a la mezcla preparada anteriormente y verter en un molde rectangular untado con mantequilla y forrado con papel antiadherente.</p> <p>Cocer en el horno precalentado a 180°C durante 20 minutos. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.</p> <p><u>Presentación:</u> Cortar el brownie al gusto y servir con un poco de helado, o salsa de chocolate o tal cual.</p>