

A recipe card for 'brownie de naranja' (orange brownie). The title is written in white cursive on a black chalkboard background. Below the title, a photograph shows a stack of three brownies in a grey ceramic tray, garnished with several dried orange slices. The entire scene is set on a light-colored wooden surface. The recipe text is on the right side of the page, listing ingredients and preparation steps.

brownie de naranja

Ingredientes:

- 2 huevos
- 200 gr de azúcar moreno
- 125 gr de mantequilla con sal
- 200 gr de chocolate postres
- 15 gr de cacao en polvo sin azúcar
 - 80 gr de maicena
 - 25 gr de cointreau
- 1 cucharadita de ralladura de naranja

Preparación:

Fundimos el chocolate junto con la mantequilla y reservamos.

Batimos los huevos junto con el azúcar hasta que tripliquen su volumen. A continuación añadir la maicena y el cacao tamizados.

Incorporamos el chocolate fundido, batimos. Por último añadimos el cointreau y la ralladura de naranja.

Hornear a 200° (yo con aire) durante 20 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)