

BROWNIE de remolacha



Ingredientes para un molde de 25x25 cm:

- 300 gr de remolacha cocida
- 200 gr de mantequilla con sal
- 250 gr de chocolate postres
 - 3 huevos L
- 200 gr de azúcar moreno
 - 60 gr de harina
 - 30 gr de cacao
- 1/2 cucharadita de levadura química

Preparación:

Trituramos la remolacha y la ponemos en un colador para que suelte el exceso de agua.

En un bol mezclamos la harina, el cacao y la levadura, reservamos.

En un cazo derretimos el chocolate junto con la mantequilla a fuego suave.

Batimos los huevos junto con el azúcar.

Agregamos el chocolate derretido y templado. A continuación añadimos la remolacha y para finalizar los ingredientes sólidos.

Engrasamos el molde, vertemos la masa y horneamos a 180° (yo con aire) durante 25-30 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

