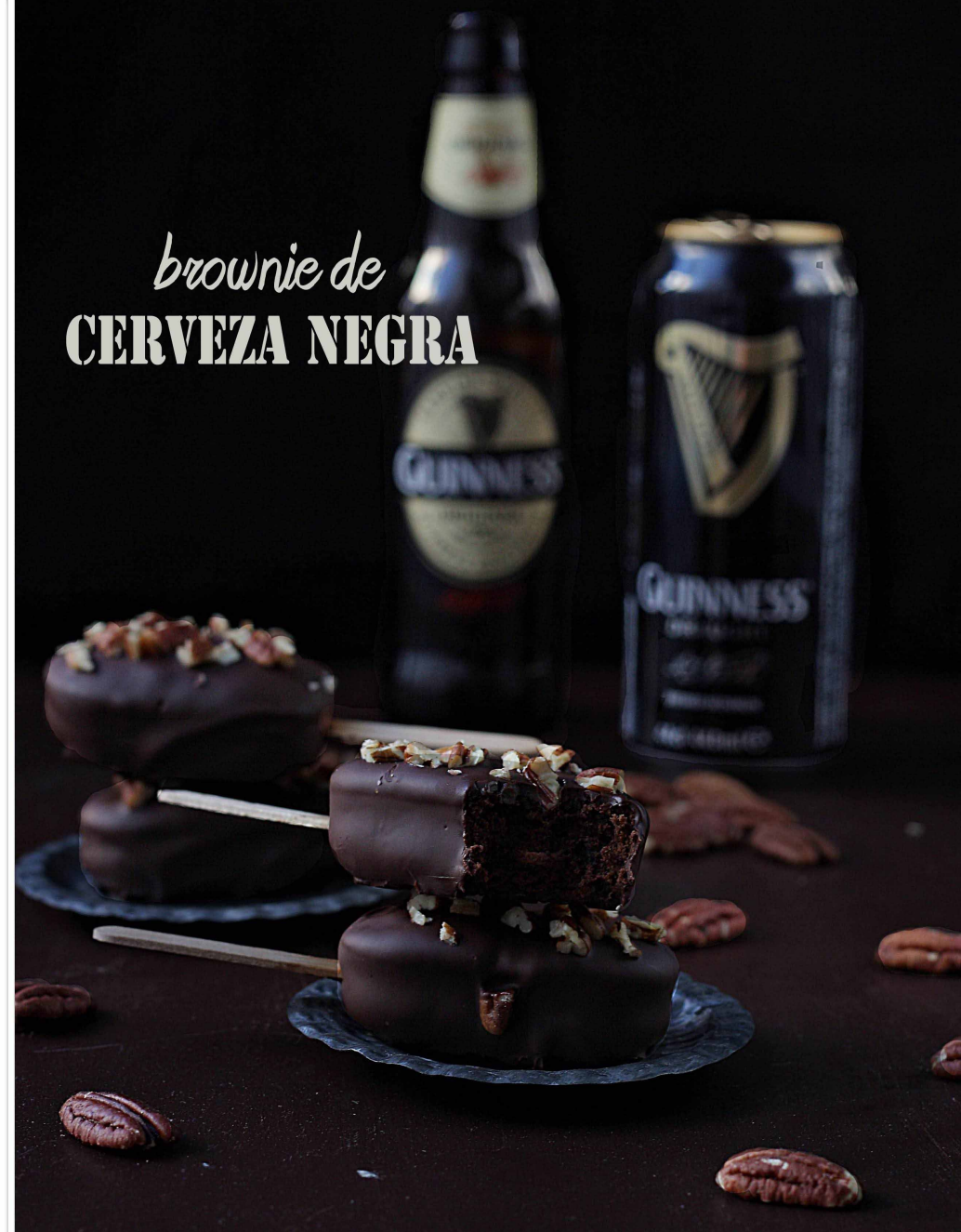


*brownie de*  
**CERVEZA NEGRA**



Ingredientes:

- 400 gr de chocolate 70%
- 220 gr de mantequilla con sal
  - 8 huevos
- 150 gr de azúcar blanco
- 200 gr de azúcar moreno
  - 60 gr de cacao
  - 220 gr de harina
- 240 gr de cerveza negra
- 200 gr de chips de chocolate
- 40 gr de nueces troceadas

### Preparación:

Tamizar la harina junto con el cacao.  
Reservar.

Derretir el chocolate junto con la  
mantequilla. Reservar.

Batir durante 5 minutos los huevos junto  
con los dos tipos de azúcar.

1.- Añadir la mitad de la mezcla de harina  
y cacao.

2.- Añadir la mitad del chocolate  
derretido.

3.- Añadir la mitad de la cerveza negra.  
Repetir la operación.

Añadir las gotas de chocolate.

Verter sobre el molde engrasado y hornear a  
175° durante 15-20 minutos, dejar enfriar.

Derretir los otros 200 gr de chocolate al  
baño María o en el microondas y bañar los  
polos de brownie. Escurrir bien y poner  
sobre una rejilla, repartir nueces  
troceadas y dejar enfriar por completo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

