



brownie de
moka

Ingredientes para una fuente de 20x30 cm:

- 100 gr de mantequilla con sal
- 240 gr de chocolate postres
- 4 huevos M
- 350 gr de azúcar moreno
- 4 cucharadas de café negro frío
- 170 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 100 gr de nueces troceadas

Elaboración:

En un cazo ponemos a calentar a fuego medio la mantequilla, cuando comience a derretirse añadimos el chocolate troceado y removemos hasta que se funda. Retiramos del fuego y dejamos que temple.

En un bol batimos los huevos junto con el azúcar hasta que tripliquen su volumen, añadimos el chocolate fundido y seguimos batiendo, a continuación el café y las nueces troceadas. En último lugar añadiremos la harina y la levadura tamizadas.

Engrasamos el molde elegido y vertemos la mezcla.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 30 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)