



Cuadrada 24 cm  
Aqua

# Torta brownie



8 porciones



35 min



Función  
Horno masas

## INGREDIENTES

### Para el brownie:

125gr. chocolate semiamargo  
picado  
90 gr. manteca  
3 un. huevo  
125 gr. harina 0000  
10 gr. cacao amargo  
200 gr. azúcar  
1 cda. sal  
1 cda. esencia de vainilla

### Para armar la torta:

400 gr. dulce de leche repostero  
200 gr. crema batida  
50 gr. nueces picadas

## PREPARACIÓN

Batimos con batidor de mano los huevos con el azúcar. Agregamos el chocolate derretido junto con la manteca en intervalos de 30 segundos en el microondas e integramos.

Incorporamos a la mezcla la vainilla, la harina, el cacao y la sal.

Volcamos la preparación en la Cacerola enmantecada y cocinamos 35' a fuego corona.

Desmoldamos, dejamos enfriar y decoramos con el dulce de leche, la crema batida y nueces picadas.