

Brownie de almendras con chocolate a la canela.

Ingredientes:

- 125 gr de chocolate Nestle postres (5 barritas).
- 125 gr de margarina sin leche.
- 130 de azúcar.
- 2 huevos.
- 50 gr maizena.
- 75 gr almendras picadas.
- 1 cucharadita canela en polvo.
- 1 cucharadita de vainilla azucarada.

Preparación:

- Calentar el horno a 150°.
- Forrar un molde cuadrado con papel vegetal.
- Fundir el chocolate al baño maría.
- Añadir la margarina a trocitos y dejar que se derrita.
- Mezclar con una espátula para obtener una masa fina.
- Batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla quede blanquecina.
- Verter el chocolate fundido sin dejar de remover.
- Añadir la maizena las almendras y las especias (canela y vainilla) y mezclar bien.
- Verter la masa en el molde previamente engrasado y cocer en el horno 20 min.

Salsa:

- Calentar 100ml de agua hasta hervir retirar del fuego y añadir el chocolate troceado y la canela.
- Cuando esté fundido remover con una espátula hasta obtener una salsa lisa.
- Servir el brownie tibio partido en cuadrados y acompañado de la salsa de chocolate con canela.