



Cocina Para Novatos

Inicio

Primeros platos

Segundos platos

Postres

Flan de leche condensada

Tarta chocolate blanco

Banda de fresas

Banda de Manzana

Hojaldrillo relleno de crema

Brownie con Helado de Yo

Brownie de chocolate blan

Torrijas

Chinois de crema

Tarta mousse de nutella

Tarta de hojaldrillo con fruta

Magdalenas

Palmeras de hojaldrillo

Coca de Sant Joan

Bracito de trufa

Financiers corazón Nutella

Brazo de Gitano

Flan de café

Tarta de pasta quebrada

Tarta de queso fresco

Mousse de chocolate

Brownie

Tarta de queso

Panacotta

Pastel de chocolate

Muffin con chocolate

Otros platos

Cocina Sana

Libro de visitas

Recetas en PDF

Sitios de Interés

Contáctanos

Brownie de Chocolate Blanco y Pistachos



Receta de Sonia T.

Ingredientes

- 75 gr de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla
- 150 g de chocolate blanco
- 80 g de harina de repostería
- 1 cucharada de levadura
- 50 g de pistachos

Modo de elaboración

Precalentar el horno a 180°.

Mezclar el azúcar y los huevos y reservar.

Mezclar la mantequilla y el chocolate blanco a 50°.

Añadir los huevos con azúcar reservados, la harina y la levadura y mezclar bien.

Echar los pistachos y mezclar.

Echar la mezcla en un molde de placa alta (20 x 20 cm aprox.) previamente engrasado.

Hornear durante 20 minutos.