

Brownie con aguacate



Ingredientes:

Ingredientes (12 personas):

1 aguacate Hass
250g chocolate puro
150g mantequilla
3 huevos
150g azúcar molido
60g harina
Sal

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Engrasar un molde apto para horno con un poco de mantequilla.
2. Fundir el chocolate junto con la mantequilla al baño maría.
3. Mientras tanto, machacar el aguacate con un tenedor hasta obtener una pasta.
4. Batir los huevos junto con el azúcar durante 2-3 minutos y, a continuación, añadir la pasta del aguacate y mezclarlo todo hasta que quede cremoso.
5. Añadir la harina y la sal al chocolate fundido y removerlo uniformemente hasta mezclarlo bien.
6. Incorporar la mezcla al molde y hornear durante 25 minutos en el centro del horno.
7. Una vez se haya cocinado, enfriar y servir.