



INGREDIENTES (para 4 personas)

- 75 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 100 gramos de mantequilla
- 150 gramos de chocolate blanco
- 80 gramos de harina
- 1 cucharada de levadura
- 50 gramos de pistachos cortados en trozos y pelados

ELABORACIÓN:

1. **Poner la mariposa en las cuchillas** y verter en el vaso el azúcar y los huevos y **programar 5 minutos, a 37 grados, velocidad 3 y medio, casi 4**

Retirar y reservar en un bol, y **quitar la mariposa de las cuchillas**

2. Sin lavar el vaso poner la mantequilla y el chocolate troceado dentro del vaso y **programar 3 minutos, a 50 grados, velocidad 1**

(Debe de quedar el chocolate bien fundido y brillante, si es necesario mezclar algún minuto más).

3. Precalentar el horno a 180 grados durante unos 10 minutos y poner un recipiente medio de agua, dentro, para que el horno tenga humedad.

4. Añada a la mezcla, el azúcar y huevos reservados, la harina y la levadura tamizados y **programar 6 segundos, velocidad 2**

5. Agregar los pistachos y terminar de mezclar con la espátula con movimientos envolventes.

6. Vuelque la mezcla en un molde rectangular de poca altura, de aproximadamente 27 x 18 centímetros

, previamente engrasado o forrado con papel de hornear. Bajar el horno a 180 grados, y cocer durante 20 ó 25 minutos, sin abrir para nada, el horno durante la cocción, y al acabar, esperar unos minutos antes de entreabrirlo un poco y dejarlo así unos 5 minutos más y después ya lo abrimos del todo, esperamos un poco, y sacamos el molde (es muy importante no abrir mientras se hornea, y cuando acabe seguir los pasos indicados, o se nos bajará todo al entrar aire, o al cambio de temperatura) La cocción debe realizarse en horno caliente y de forma rápida. De esta manera quedarán crujientes por fuera y húmedos por dentro. Se puede cortar el Brownie por la mitad y espolvorear una mitad con azúcar glasé y la otra con cacao puro en polvo. Cortar cuadraditos de igual tamaño y presentarlos intercalados en una fuente de servir.