



Brownies de chocolate



Ingredientes

- 1 taza generosa de galletas trituradas
- 1/2 taza de nueces picadas
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 de taza de leche condensada
- 100 gr. de chocolate derretido (mejor al baño maría)

Preparación

1. Moler las galletitas hasta que queden como arena.
2. Agregar a las galletitas molidas las nueces picadas, la sal, el cacao en polvo y mezclar bien.
3. Incorporar la leche condensada. Mezclar: quedará una masa pegajosa.
4. Por último, incorporar a la masa el chocolate derretido y mezclar bien.
5. Poner en un molde forrado con papel film. Cubrir con otro papel film y aplastar bien hasta que queden del grosor que queramos. Pueden hacerse más finos o más gruesos.
6. Llevar así como está (cubierto por film) a la nevera al menos una hora. Más, mejor.
7. Retirar y cortar con cuchillo en los típicos cuadraditos de brownies caseros.

Nota: en un principio, parecerán un poco pegajosos. Aunque así están buenísimos igual y el pegajoso no es para tanto. Dejándolos una hora sin papel film ni tapa (al aire libre, en la nevera o no) se secan y se les va lo pegajoso.