

# **¡Querido Brownie!**

**¡Me encantan las tradiciones!** y si son con amigos más. Desde hace ya unos cuantos años, el último fin de semana de Junio y el de mediados de Octubre, se han vuelto tradicionales. **Un grupo muy pintoresco de amigos**, nos juntamos todos los años y **nos marchamos de casa rural**. Cada vez en un sitio diferente, con la única pretensión inicial de vernos y ponernos al día. No solemos planificar nada, ni visitas, ni excursiones... solo llevamos organizado la alimentación para esos días, todo lo demás, según vaya surgiendo.

**Aprovechamos para celebrar los cumpleaños** de todos y la tarta que llevamos para soplar las velas es el **Brownie**. Y bueno debe de salir, cuando nunca sobra nada.

Aquí os dejo la receta del **Brownie**, por si alguno le apetece hacerlo.

## **INGREDIENTES:**

1. 150 gr de nueces picadas.
2. 150 gr de chocolate postres triturado.
3. 150 gr de azúcar.
4. 2 huevos.
5. 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
6. 70 gr de harina.
7. 1 cucharadita de levadura.
8. Un pellizco de sal.

## **PREPARACION:**

Poner en un cazo a fuego bajo el azúcar con los huevos batidos. Mover continuamente hasta que se haya ligado todo. Añada la mantequilla y el chocolate y seguir removiendo. A continuación incorporar la harina, la levadura y la sal. Seguimos moviendo todo hasta conseguir una crema uniforme. Retiramos del fuego e incorporamos las nueces picadas y mezclamos bien con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrasamos un molde con mantequilla y espolvoreamos un poco de harina, o si lo preferís, forrar el molde con papel de horno. Volcar en él la mezcla e introducir en el horno, precalentado a 170 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Hasta que al introducir una aguja, esta salga limpia.



**Dejar enfriar y..... ¡Bon appétit!**

---

# **Bizcochos de Soletilla**

# preparados en casa

Todos conocéis los famosos **Bizcochos de Soletilla**, especie de galletas dulces, secas, ligeras, muy esponjosas, alargadas y con los extremos redondeados, con forma de dedo. Pues el otro día me atreví hacerlos, la verdad que la receta es muy sencilla, pero hay que dejarlos bien enfriar antes de guardarlos o la siguiente vez que los utilicéis, estarán medio húmedos.

Con estas cantidades de ingredientes me salieron 30 bizcochos.

## INGREDIENTES:

1. 3 huevos.
2. 1 pellizco de sal.
3. 75 grs de azúcar.
4. 90 grs de harina.
5. Azúcar glass para espolvorear.

## PREPARACIÓN:

Separa **las yemas de las claras** y monta éstas últimas a punto de nieve con un pellizco de sal.

**Bate las yemas junto al azúcar,** una vez que esté bien mezclado, incorporamos el harina y continuamos con la mezcla. Cuando ya esté homogénea la incorporamos a las claras montadas y con mucho cuidado lo mezclamos.

**Precalentamos el horno a 180 grados.**

Forramos la bandeja del horno con papel vegetal y con la ayuda de una manga pastelera vamos haciendo bizcochos de unos 7 cm de largo y no muy gordos.

**Espolvoreamos el azúcar glass** y metemos en el horno unos 10 minutos.

Dejamos enfriar **iiy ya tenemos una rica merienda o desayuno!!**  
**¡Buen provecho!**

