

# Brownies de chocolate blanco con pistachos

- 1 Precaliente el horno a 180°.
- 2 Vierta en el vaso el azúcar y los huevos y programe **5 minutos, 37°, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve en un bol.
- 3 Ponga la mantequilla y el chocolate troceado dentro del vaso y programe **3 minutos, 50°, velocidad 1**. (Si quedasen trozos de chocolate, programe unos segundos más en **velocidad 2**).
- 4 Añada los huevos reservados, la harina y la levadura tamizadas y programe **6 segundos, velocidad 2**.
- 5 Incorpore los pistachos y termine de mezclar con la espátula con movimientos envolventes para que la masa no pierda aire.
- 6 Vuelque la mezcla en un molde rectangular de poca altura, de aproximadamente 27 x 18 cm, previamente engrasado o forrado con papel de hornear. Hornee durante 20 minutos.

**Nota:** La cocción debe realizarse en horno caliente y de forma rápida. De esta manera se consigue que queden crujientes por fuera y húmedos por dentro.

**Sugerencia de presentación:** Corte el *Brownie* por la mitad. Espolvoree una mitad con azúcar glas y la otra con cacao puro en polvo. Corte cuadraditos de igual tamaño y preséntelos intercalados en una fuente de servir, formando un damero.

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M, 6 S  
TIEMPO TOTAL: 30 M

(Ingredientes para 8 personas)

- 75 g de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla
- 150 g de chocolate blanco
- 80 g de harina, (tamizada junto con la levadura)
- 1 cucharadita de levadura química
- 70 g de pistachos, (pelados y picados gruesos)

