Barrita de chocolate y maní

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el armado:

Pasta de mani: Cantidad necesaria
Maní: Cantidad necesaria
Chocolate con leche: Cantidad necesaria

Para el brownie

Chocolate: 125 Gramos
Manteca: 140 Gramos
Azucar: 225 Gramos
Huevo: 3 Unidades
Harina 0000: 200 Gramos
Cacao: 50 Gramos
Sal: Cantidad necesaria

Para la crema

Azucar: 230 Gramos
Glucosa: 65 Gramos
Crema de leche: 380 Gramos
Chocolate con leche: 280 Gramos

Preparación de la Receta

Para el brownie

- Fundir a baño maría **chocolate** y *manteca*.
- En un bowl mezclar huevos, azúcar y sin batir romper la liga de los huevos.
- Agregar el *chocolate* y la *manteca*
- Añadir *harina* tamizada, pizca de sal, mezclar con movimientos envolventes y levar a placa de horno de 20 x 30 con papel siliconado en la base.
- Cocinar a 200ª C por 10 minutos.

- Dejar enfriar y desmoldar
- Cubrir la superficie del brownie con pasta de **maní** de manera prolija y llevar a frío hasta utilizar.

Para la crema

- Llevar a una olla pequeña azúcar, glucosa y cocinar hasta hacer un caramelo rubio.
- Retirar del fuego, agregar la *crema* de a poco y mezclar sobre el fuego hasta volver a disolver el caramelo.
- Tamizar el caramelo sobre un bowl con *chocolate* con leche picado, dejar reposar 5 minutos y mezclar bien hasta integrar.
- Llevar a frío por 3 horas.
- Colocar la *crema* de caramelo en mango con pico grueso.

Para el armado

- Recortar los bordes y cortar barritas de 3 cm 9 cm
- Agregar la *crema* de caramelo por encima y añadir abundante *maní* tostado por arriba de la *crema*.
- Sumergir el *chocolate* con leche a baño maría y dejar secar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barrita-de-chocolate-y-mani