

Brownie



Ingredientes

Harina de trigo multipropósito: 110 Gramos

Cocoa: 25 Gramos

Mantequilla: 110 Gramos

Azúcar blanca: 150 Gramos

Café Instantáneo: 4 Gramos

Sal Marina: 3 Gramos

Chocolate real al 53%: 180 Gramos

Azúcar morena: 100 Gramos

Huevo: 3 Unidades

Agua Caliente: 25Ml

Decoración

Nutella (Crema de avellanas): Cantidad Necesaria

Preparación de la Receta

- **Paso a paso ?**
- Preparar un molde de 20x20 cm con papel parafinado siliconado o papel aluminio en el fondo
- Precalentar el horno a 170°C
- Mezclar la *harina* junto con la sal y la *cocoa* cernida
- Reservar
- En un bowl apto para calor, poner el *chocolate* y la *mantequilla*
- Llevar a calentar hasta que ambos se fundan por completo
- Mezclar muy bien
- A la preparación de *chocolate* y *mantequilla*, adicionarle el azúcar blanca y morena
- Revolver bien
- Luego agregar los huevos y mezclar hasta que estén bien incorporados.
- Disolver el *café* en el agua caliente y verterlo a la mezcla anterior
- Por último, adicionar los ingredientes secos y mezclar solo para incorporar
- Verter la mezcla en el molde y llevar a hornear por 30 minutos
- Sacar del horno, darle unos golpes al molde contra el mesón y dejar enfriar sobre una rejilla

Decoración

- Una vez frio el brownie, cortarle todos los laterales y cortar 9 unidades
- Verter la Nutella en una manga, suavizarla un poco con el calor de las manos y decorar cada brownie
- Rinde para 9 uds de 6x6cm

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brownie-4>