

Brownie



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Fundir a baño maría *chocolate* picado y *manteca*.
- En un bowl mezclar huevos y azúcar hasta integrar bien.
- Unir el *chocolate* con los huevos y una vez integrado agregar *harina* tamizada.
- Llevar a placa de 20 x 30 forrada en papel *manteca* y sembrar *chocolate* picado por encima.
- Llevar a horno a 180°C por 20 minutos aprox.

Para la salsa toffee :

- En una olla pequeña agregar azúcar y cuando comience a disolver mezclar con cuchara de madera hasta tener un *color* caramelo suave.
- De a poco incorporar *crema* de leche caliente, mezclar bien y revolver hasta integrar.
- *Condimentar* con sal marina y dejar bajar la temperatura.
- Servir en porciones rociado con salsa de caramelo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brownie-5>