Brownie



Ingredientes

Chocolate semi amargo: 300 gr
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 160 gr
Manteca: 300 gr
Azúcar: 500 gr
Chocolate en trozos:

para la salsa toffee

Crema de leche: 230 gr
Sal Marina: A gusto
Azúcar: 170 gr

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 180ªC 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