Brownie con capa de merengue



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para decorar:

Azúcar blanco: 220 g
Claras de huevo: 4 Unidades

Para el brownie:

Manteca: 115 g
Azúcar moreno: 190 g
Chocolate negro (Mínimo 70%): 120 g
Harina común: 140 g
Sal: 1/2 cdita.
Azúcar blanco: 130 g
Huevos: 4 Unidades
Extracto de vainilla: 1 y 1/2 cdita.

Para la capa de galleta:

Galletas dulces de vainilla: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 180&ordm

- C y forramos el molde con papel de hornear.
- Luego, molemos las galletas machacándolas con un palo de amasar o en una procesadora
- Las colocamos en un bol y reservamos.
- Por otro lado, preparamos el brownie

Para ello

derretimos la manteca y el chocolate en una olla a ba&ntilde

- O maría.
- Añadimos los azúcares, la vainilla y la sal y batimos bien
- Incorporamos los huevos y batimos nuevamente
- Por último, agregamos la *harina* tamizada y batimos hasta que la masa esté homogénea.
- Volcamos la masa en el molde y, por encima, espolvoreamos nuestras migas de galletas con la ayuda de un colador
- Llevamos al horno durante 30 minutos a 180ºC.

Para el merengue suizo

calentamos las claras con el az&uacute

- Car al baño maría sin dejar de remover, hasta que la mezcla alcance 50-55°C o se disuelva el azúcar.
- Cuando esté lista, pasamos la mezcla a un bol y montamos a punto de nieve con una batidora.
- Una vez que el merengue está listo, lo extendemos con una espátula sobre el brownie y lo quemamos con ayuda de un soplete o introduciéndolo en el horno en función grill.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownie-con-capa-de-merengue