

# 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

**Sal:** 1/2 cdita.

**Azúcar moreno:** 190 g

**Azúcar blanco:** 130 g

**Chocolate negro (Mínimo 70%):** 120 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina común:** 140 g

**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 180°C.

## 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>