Brownie húmedo en airfryer



Ingredientes

Chocolate negro (75% mínimo): 150 g
Azúcar (blanca o moreno, o mezcla): 120 g
Harina de trigo: 60 g
Extracto de vainilla: 1 Cucharadita
Nueces troceadas: 40 - 50 g
Helado de vainilla para acompañar:
Mantequilla: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Cacao en polvo (2 cucharadas rasas): 15 g
Sal: 1 Pizca
Mantequilla extra o spray desmoldante para el molde:

Preparación de la Receta

- Coloca el *chocolate* troceado y la *mantequilla* en un bol apto para microondas o en un cacito al fuego suave
- Funde hasta que se mezclen bien y obtengas una *crema* lisa
- Deja templar unos minutos
- En un bol grande, bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee ligeramente y esté algo espesa
- *Añade* la esencia de vainilla
- Vierte la mezcla de *chocolate* y *mantequilla* templada sobre los huevos batidos, poco a poco, mezclando con varillas o espátula hasta integrar
- Tamiza encima la *harina*, el cacao y la pizca de sal
- Incorpóralos con movimientos suaves y envolventes, solo hasta que no queden restos secos visibles (sin batir en exceso)
- *Añade* las nueces troceadas, si las usas, y mezcla lo justo para repartirlas por la masa
- Engrasa y, si quieres, forra con papel de horno el molde apto para airfryer
- Vierte dentro la masa de brownie y alisa la superficie con una espátula
- Introduce el molde en la cesta de la airfryer y cocina a 160 ºC durante 18–22 minutos, según grosor del brownie y tu modelo de máquina
- Comprueba el punto pinchando con un *palillo*, debe salir manchado sin que el centro del brownie se vea líquido
- Deja reposar en nevera unas 4 horas para que quede perfecto al cortarlo

- Puedes calentarlo ligeramente antes de servirlo y acompañarlo de helado de vainilla

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownie-humedo-en-airfryer