Brownie



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 1 cda.

Brownie

Vainilla: A gusto
Azucar: 300 grs.
Chocolate semi amargo: 150 g
Manteca: 150 g
Harina 0000: 120 g
Huevos: 4 Unidades
Maizena: 25 g
Nueces: 100 g

Salsa de caramelo

Azucar: 200 grs.
Nueces: 50 g
Crema de leche: 200 cc

Varios

Helado de crema:

Preparación de la Receta

Brownie

- Derrita la *manteca* con el *chocolate* a baño María
- Revuelva a último momento
- En una batidora eléctrica bata los huevos, integre el azúcar
- Bata hasta que espume.

- Aromatice con la vainilla
- Baje la velocidad de la batidora y agregue el *chocolate* con la *manteca*.
- Tamice el *harina* con el polvo para hornear y la fécula de maíz.
- Fuera de la batidora integre los ingredientes secos en forma de lluvia y las nueces partidas.
- Vuelque en una fuente rectangular tapizada con papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en horno moderado (180° C) durante 25 a 30 minutos.

Salsa de caramelo

- En una sartén haga un caramelo rubio, integre la *crema* poco a poco hasta lograr una *crema* uniforme.
- Incorpore las nueces y lleve a un bowl para que baje la temperatura.
- Corte en porciones y sirva con una bocha de helado y la salsa de caramelo por encima.

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