Brownies Calientes de Chocolate con Avellanas y Merengue de Cacao



Ingredientes

Brownie

Avellanas tostadas molidas en trozos grandes: 2 cdas

Cacao en polvo tamizado: 30 Gramos

Extracto de vainilla: 1 cdta

Yemas de huevos grandes: 3 Unidades

Azúcar moreno claro: 2 cdas

Chocolate negro para cobertura en trozos: 120 Gramos

Mantequilla sin sal cortada en trozos: 75 Gramos

Merengue de cacao

Avellanas tostadas molidas en trozos grandes: 2 cdas

Azúcar blanco: 36 Gramos

Cacao en polvo tamizado: 2 cditas.

Maicena: 1 cdta

Azúcar moreno claro: 36 Gramos

Claras de huevo grande: 2 Unidades

Vinagre Balsámico: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160 ° C
- Engrasar ligeramente cuatro moldes tipo ramequin de 150 gramos y los colocar en una bandeja para hornear.
- Fundir el **chocolate** y la *mantequilla* en un recipiente de metal colocado sobre una *cacerola* con agua ligeramente hirviendo.
- Revolver la mezcla hasta que quede suave
- Retirar del fuego.

- En otro bol, batir a mano las yemas de *huevo*, el azúcar moreno y la vainilla hasta que la mezcla se vuelva espesa y de *color mantequilla*, aproximadamente 2 minutos
- Mezclar con *chocolate* fundido (aún templado) y añadir el cacao en polvo y las avellanas.
- Verter la masa en los moldes tipo ramequin.

Merengue

- Batir las claras de *huevo* con una batidora a alta velocidad hasta que estén espumosas.
- Añadir el azúcar blanco y el azúcar moreno y volver a batir hasta que las claras estén a punto de nieve
- Incorporar las avellanas, el cacao en polvo, la *maicena* y el *vinagre*.
- Verter el merengue encima de los brownies.
- Hornear los brownies 160 ºC durante 14-16 minutos, hasta que el merengue comience a inflarse y agrietarse ligeramente.
- Dejar enfriar durante 5 minutos antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownies-calientes-de-chocolate-con-avellanas-y-merengue-de-cacao