Brownies con doble textura



Ingredientes

Brownie

Azucar: 750 grs.
Harina: 320 g
Cocoa: 230 grs.
Sal: 5 g
Huevo: 6 Unidades
Mantequilla fundida: 500 g

Enjambre de frutos secos

Avellanas: 50 g
Sal de mar: 5 gr
Nueces: 50 g
Gianduja: 50 grs.

Para la decoración

Crema para batir: 100 Ml.
Azúcar glass: 50 g
Avellanas: A gusto

Preparación de la Receta

Para los brownies

- Batimos el *huevo* con el azúcar.
- Fundimos la *mantequilla* y mezclamos con la *Cocoa* (conservar caliente).
- Agregamos la *mantequilla* a la mezcla del *huevo* con la *Cocoa* de forma envolvente.
- Por último, agregamos la *harina* y la sal.
- Volcamos la preparación sobre una charola con papel siliconado.
- Llevamos al horno a180ºC durante 30 minutos.
- Dejamos enfriar y cortamos.

Para el enjambre de frutos secos

- Tostamos las almendras, las avellanas y las nueces.
- Fundimos la gianduja y mezclamos con los frutos secos.
- Espolvoreamos sal maldon.

Para el montaje

- Colocamos el brownie y luego el enjambre.
- Terminamos con un poco de *crema* batida y el pañuelo encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownies-con-doble-textura