Brownies de chocolate obscuro + Blondies de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Blondies

Sal: A gusto
Chocolate blanco: 240 grs.
Azucar: 1/2 Taza
Frambuesas: 1 Taza
Mantequilla: 4 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Harina: 1 Taza

Brownies

Chocolate blanco: 60 grs.
Chocolate semi amargo: 200 g
Esencia De Vainilla: 2 cdas.
Nueces: 1/2 Taza
Harina: 3/4 Taza
Huevos: 2 1/2 Unidades
Azucar: 1/2 Taza
Azúcar mascabado: 1/3 Taza
Mantequilla: 85 grs.

Ganache obscuro

Chocolate semi amargo: 150 g
Crema de leche: 150 grs.

Preparación de la Receta

Brownies

- Funda por separado el **chocolate** semi amargo y el **chocolate** blanco a baño maría.

- Pique groseramente las nueces.
- Coloque en una *cacerola* la *mantequilla* y lleve al fuego, una vez fundida incorpore azúcar mascabado, mezcle y agregue el *chocolate* semi amargo, mezcle nuevamente hasta incorporarlo y añada el *chocolate* blanco y el azúcar blanca, retire del fuego y mezcle, incorpore de a poco y mientras mezcla los huevos, luego agregue la esencia de vainilla, las nueces y por ultimo la *harina*, una vez que logre una preparación homogénea vuélquela sobre un molde cuadrado enmantecado y enharinado, espolvoree con nueces y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 20 minutos.

Ganache obscuro

- En una *cacerola* coloque la *crema* de leche y lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore el *chocolate* semi amargo picado, retire del fuego y mezcle con una espátula hasta fundir por completo el *chocolate*.

Blondies

- Funda el *chocolate* blanco a baño de maría.
- En un bowl coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente, incorpore el *chocolate* blanco, azúcar y sal, mezcle y añada de a poco los huevos y la esencia de vainilla mientras mezcla, agregue la *harina* de a poco, una vez que obtenga una preparación homogénea incorpore por ultimo las frambuesas, mezcle suavemente para que no se rompan
- Vuelque la preparación sobre un molde enmantecado y enharinado y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 20 minutos.

Armado

- Terminada la cocción del brownie y una vez frío desmolde y corte en cuadrados de 4cm de lado, acomódelos sobre una rejilla y bañe con la ganache
- Corte del mismo modo las blondies y espolvoree con azúcar glass.

Presentación

- En una caja con separaciones de la medida de los cuadrados acomode los brownies y las blondies intercalándolos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownies-de-chocolate-obscuro-blondies-de-chocolate-blanco