Brownies y trufas de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brownies

Manteca: 250 g
Azucar: 300 grs.
Harina: 1 1/2 Taza
Chocolate amargo: 250 g
Huevos: 4 Unidades

Caramelo

Azucar: 50 grs.
Crema de leche: 100 cc

Trufas

Chocolate cobertura: 200 g
Cacao: Cantidad necesaria
Crema de leche: 200 cc
Chocolate picado: 200 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Brownies

- En un bowl derrita el **chocolate** junto con la *manteca* a baño maría
- Coloque los huevos y el azúcar en un bowl, mezcle bien
- Incorpore la mezcla de los huevos junto con el *chocolate* derretido, mezcle.
- Añada por ultimo el *harina* de a poco y mezcle en forma envolvente
- Enmanteque y enharine un molde para horno.

- Vierta la preparación sobre el molde y cocine en horno a 190ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Trufas

- En una olla caliente la *crema* de leche hasta que rompa el hervor.
- Luego vierta la *crema* sobre el *chocolate* y mezcle hasta disolver.
- Coloque en una fuente, deje enfriar y lleve a la heladera hasta que quede sólido.
- Retire y con la ayuda de dos cucharitas forme bolitas
- Pase por cacao en polvo, cobertura de *chocolate* fundida o azúcar impalpable, colóquelas en un recipiente y lleve a la heladera.

Caramelo

- Humedezca una olla y coloque el azúcar, cocine a fuego medio.
- Vierta la *crema* de leche una vez que el azúcar se haya fundido completamente, baje el fuego y deje cocinar hasta que el azúcar se derrita nuevamente.

Presentación

- Corte el Brownies en pequeños cuadraditos y sirva en una fuente.
- Coloque las trufas en otro recipiente y acompañe ambas cosas con la salsa de caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownies-y-trufas-de-chocolate