

# Chocolate squares

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema

Crema de leche: 200 grs.

Chocolate cobertura con leche: 100 g

Manteca pomada: 30 grs.

Chocolate cobertura semi amargo: 100 g

### Masa de brownie

Manteca: 180 g

Azúcar: 450 grs.

Huevos: 6 Unidades

Chocolate cobertura amargo: 250 g

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Harina: 250 grs.

Sal: 5 g

Nueces: 150 g

## Preparación de la Receta

### Masa de brownie

- Funda el **chocolate** junto con la *manteca* a baño maría, una vez fundidos ambos ingredientes retire y mezcle, deje entibiar hasta llegar a una temperatura de 40°C.
- Coloque en un bowl los huevos bata ligeramente junto al azúcar y la esencia de vainilla, luego agregue el *chocolate* con la *manteca* fundida y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.
- Tamice la *harina* junto a la sal y incorpore a la mezcla anterior, mezcle y añada las nueces groseramente picadas.
- Coloque un marco sobre una placa con papel *manteca*, enmantecado y vierta dentro de este la preparación.
- Cocine en horno a 180°C durante 20 minutos.
- Retire y deje enfriar para luego desmoldar.

## Crema

- Funda ambos chocolates, luego incorpore la *crema* de leche tibia y mezcle hasta que queden completamente unidos.
- Luego, al alcanzar los 30°C aproximadamente incorpore la *manteca* pomada y mezcle hasta que quede todo unificado.

## Armado

- Con un cuchillo retire una fina capa de la parte superior del brownie y bañe con la *crema* de *chocolate*, con la ayuda de una espátulas distribuya bien y deje enfriar.
- Luego corte en cuadrados de 5cm de lado.

## Presentación

- Sirva en una fuente y decore con *chocolate* templado y frutillas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chocolate-squares>