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
Azucar: 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 40ºC.
- 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 mezcle 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 30ºC 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