

Cuadrados de Brownies Cremosos



Ingredientes

Azúcar: 250 grs

Canela: 1 cdta

Huevos: 5 Unidades

Harina: 85 Gramos

Nueces picadas: 125 Gramos

Sal: 1 Pizca

Cacao en Polvo: 15 Gramos

Chocolate semi amargo: 250 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Mantequilla: 250 Gramos

Polvo de hornear: 10 Gramos

Crema de cacao

Azúcar impalpable: 300 Gramos

Cacao Amargo: 45 Gramos

Queso Crema: 225 Gramos

Manteca: 115 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Brownies

- Batir huevos, esencia de vainilla, sal, canela con el azúcar hasta integrar.
- Derretir el *chocolate* junto con la *manteca* a baño María y unir con los huevos.
- Tamizar *harina*, cacao, polvo de hornear y añadir al bowl.
- Colocar nueces picadas y unir.
- Llevar a molde con papel en base y paredes y terminar con *chocolate* en monedas o picado grueso por encima
- Hornear a 180°C por 40 minutos.

Crema de cacao

- Con batidora de mano mezclar queso *crema*, *manteca* pomada hasta unir.
- Agregar cacao , pizca de sal y seguir batiendo hasta integrar.

- Untar el brownie una vez frío con la *crema* de cacao esparciendo con cuchara.
- Cortar cuadrado y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-brownies-cremosos>