Dos brownies



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubierta de caramelo y nueces (opción 1)

Caramelos de dulce de leche: 200 g
Nueces de pecan: 180 g
Crema de leche: 120 grs.

Cubierta de queso (opción 2)

Queso Finlandia: 500 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Azucar: 150 grs.
Huevos: 2 Unidades

Masa

Manteca: 180 g
Azucar: 600 grs.
Harina: 230 grs.
Huevos: 6 Unidades
Sal fina: 1 cdita.
Chocolate Semiamargo: 300 k
Esencia De Vainilla: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Masa

- Funda el *chocolate* en un baño María, logrado este punto retire y agregue la *manteca*, deje reposar unos minutos, luego mezcle y reserve.
- En un bowl coloque los huevos, incorpore sal fina y la esencia de vainilla, mezcle solo hasta disolver la sal.

- En otro bowl coloque el azúcar, realice un hueco en el centro y vuelque de a poco la mezcla de huevos mientras bate con un batidor de mano solo hasta unir los ingredientes, luego incorpore el *chocolate* con la *manteca* fundidos, mezcle y por ultimo agregue la *harina* tamizada, mezcle nuevamente.

Cubierta de caramelo y nueces (opción 1)

- En un bowl de acero inoxidable coloque los caramelos de dulce de leche junto con la *crema* de leche y fúndalos en un baño María.
- Tueste las nueces.
- Una vez que los caramelos estén fundidos retire del baño María, añada las nueces, mezcle y reserve.

Cubierta de queso (opción 2)

- En un bowl coloque el queso Finlandia (o el queso *crema* deseado), debe estar a temperatura ambiente, trabájelo unos segundos con una espátula, perfume con ralladura de *limón* y agregue azúcar, mezcle de forma envolvente y por ultimo añada los huevos, mezcle nuevamente hasta integrar
- Coloque la preparación dentro de una manga.

Armado

- En un molde de 25 x 35cm de lado previamente enmantecado con papel *manteca* enmantecado vuelque la masa, distribuya por toda la superficie y cocine en horno precalentado a 180°C durante 22 minutos.
- Pasado el tiempo de cocción del brownie retire del horno y una vez frío cubra con la cubierta de caramelo y nueces (opción 1), reserve en la heladera hasta que la cobertura se solidifique, luego corte en cuadrados de 5cm de lado.

- Para utilizar la cubierta de queso (opción 2)

- Antes de cocinar el brownie hunda la punta de la manga con el relleno de queso en la masa cruda formando líneas gruesas a lo largo del molde y dejando un espacio entre cada una, terminado este paso realice líneas a lo ancho del molde con la punta de un cuchillo, luego cocine en el horno durante 28 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez frío corte en cuadrados de 5cm de lado.

Presentación

- Presente los dos brownies en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dos-brownies