

Dos brownies

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cubierta de caramelo y nueces (opción 1)

Caramelos de dulce de leche: 200 g
Crema de leche: 120 grs.

Nueces de pecan: 180 g

Cubierta de queso (opción 2)

Queso Finlandia: 500 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Huevos: 2 Unidades

Azucar: 150 grs.

Masa

Manteca: 180 g
Azucar: 600 grs.
Huevos: 6 Unidades
Chocolate Semiamargo: 300 k

Harina: 230 grs.
Sal fina: 1 cdita.
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>