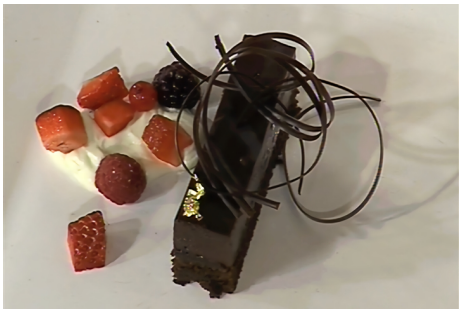
El brownie con pistachos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de Brownie

Azucar de caña: 1 cdita.
Huevos: 80 grs.
Harina: 45 grs.
Pistachos verde pelados: 50 g
Cacao en Polvo: 5 g
Cobertura de chocolate negro fundido: 55 g
Azucar: 120 grs.
Sal: Cantidad necesaria
Manteca pomada: 100 grs.

Trufa de chocolate

Vainas de vainilla: 1 Unidad
Crema de leche: 240 grs.
Cobertura semi amargo a base de cacao: 300 g
Manteca pomada: 55 grs.

Varios

Oro en laminas: Cantidad necesaria
Yogurt: Cantidad necesaria
Frutas Rojas: 100 g
Hilos de chocolate: Cantidad necesaria
Caramelo rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa de Brownie

- Coloque en una batidora la *manteca* junto con el azúcar
- Bata hasta que creme y luego incorpore el *chocolate*

- Añada los huevos de a uno, la sal y el azúcar vainillado
- Bata hasta formar una *crema*.
- En un bowl mezcle el *harina* junto con el cacao.
- Incorpórelo a la *crema* y mezcle.
- Por ultimo añada los pistachos y termine de mezclar.
- En un molde para horno con papel *manteca* de 18 x 18 y 4cm de alto, vierta el brownie.
- Cocine en horno a 190°C durante 15 minutos

Trufa de chocolate

- Corte la vaina de vainilla y retire la pulpa con un cuchillo
- Reserve.
- Coloque en una olla la *crema* de leche y deje *hervir*.
- Perfume la *crema* con la vaina de vainilla y la pulpa
- Retire.
- Coloque en un bowl el *chocolate* y añada de a poco la *crema* de leche
- Mezcle hasta integrar.
- Luego vierta en una batidora y añada la *manteca*.
- Bata hasta que quede liso.

Armado

- Cubra el brownie con la trufa de *chocolate* y lleve a la heladera.

Presentación

- Con un cuchillo tibio corte el brownie en porciones.
- Coloque en un plato y decore con hilos de *chocolate*, frutas rojas, yogurt, caramelo rallado y oro en laminas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/el-brownie-con-pistachos