Pecan Pie Brownies

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Brownie

Azucar: 120 grs
Cacao en Polvo: 60 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Manteca: 125 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Azucar morena: 215 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina: 140 Gramos
Polvo de hornear: 1/2 cdta

Topping

Azucar morena: 120 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Nueces Pecanas picadas: 100 Gramos
JARABE DE MAIZ: 120 Gramos
Sal: 1 cdta

Preparación de la Receta

Brownies

- En un bowl mezclar azúcares con huevos y esencia de vainilla, reservar.
- En batidora con lira mezclar cacao con *manteca* hasta integrar y añadir la preparación reservada, trabajando hasta unir ambas mezclas.
- Incorporar *harina*, sal, polvo de hornear y trabajar hasta unificar la preparación.
- Llevar a molde rectangular de 20 x 30 engrasado y cocinar en horno a 170° C por 15 minutos.
- Dejar entibiar, agregar el topping de pecanas y regresar al horno por 15 minutos.
- Una vez frío decorar con *chocolate* con leche fundido en manga.

Topping de nueces pecanas

- Mezclar huevos con azúcar morena, incorporar jarabe de maíz, sal y por último pecanas, reservar.

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