

Super torta brownie

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para decorar:

Azúcar: 180 g

Dulce de leche:

Chocolate cobertura derretido:

Claras de huevo: 6 Unidades

Para el brownie:

Azúcar: 100 g

Huevos: 4 Unidades

Mantequilla: 100 g

Sal: 1 Pizca

Chocolate negro 70%: 200 g

Nueces tostadas: 60 g

Harina de trigo: 80 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C.
- Primero preparamos el brownie. Para ello, en un bol, derretimos la mantequilla junto al chocolate cortado en pedazos.
- En otro bol, mezclamos los huevos con el azúcar y una pizca de sal y colocamos el chocolate junto la mantequilla y la harina. Mezclamos bien e incorporamos las nueces.
- Vertemos la mezcla en un molde de 16 cm de diámetro enmantecado y enharinado. Cocinamos a 180°C durante 20-30 minutos.
- Por último, preparamos el merengue. Para ello, montamos las claras de *huevo* con el azúcar y reservamos en una manga pastelera.
- Dejamos enfriar el brownie y lo decoramos con dulce de leche y merengue por encima. Luego, le damos *color* al merengue con un soplete.
- Rociamos el brownie con el chocolate fundido.
- Servimos.

