

MIS RECETAS

Receta fácil

Brownie de chocolate



<i>CANTIDAD</i>	<i>INGREDIENTES</i>
<i>150 gr</i>	<i>harina de trigo</i>
<i>75 gr</i>	<i>cacao (yo uso marca Valor)</i>
<i>200 gr</i>	<i>azúcar moreno</i>
<i>150 gr</i>	<i>azúcar blanco</i>
<i>175 gr</i>	<i>mantequilla sin sal (derretida y enfriada)</i>
<i>3</i>	<i>huevos</i>
<i>1 cucharada</i>	<i>extracto de vainilla (yo utilizo Nielsen Massey)</i>
<i>125 gr</i>	<i>chocolate negro (picado en trozos desiguales)</i>
<i>OPCIONALES</i>	
<i>caramelo salado y sal maldon</i>	<i>como topping antes de hornear</i>
<i>frutos secos</i>	<i>como añadido en la masa</i>
<i>toffee</i>	<i>(para sustituir al chocolate negro en trozos)</i>
<i>chocolate blanco</i>	<i>(para sustituir al chocolate negro en trozos)</i>

La Habitación de Alexandra

	MODO DE PREPARACIÓN
1.	<i>Precalentamos el horno a 160° con calor arriba y abajo y forramos el molde que vayamos a usar con papel de horno.</i>
2.	<i>En un bol amplio mezclamos la harina el cacao y el azúcar (blanco y moreno) y mezclamos bien.</i>
3.	<i>Incorporamos la mantequilla, los huevos y la vainilla y mezclamos bien hasta obtener una mezcla homogénea.</i>
4.	<i>Incorporamos el chocolate negro picado y mezclamos (aquí podéis añadir el fruto seco picado que más os guste o sustituir el chocolate negro en trozos por trozos de toffee o de chocolate blanco).</i>
5.	<i>Vertemos en el molde (otra opción en este punto es cubrir la masa con caramelo salado y escamas de Sal Maldon antes de hornear) y horneamos durante 1 hora aproximadamente.</i>
6.	<i>Sacamos del horno y dejamos enfriar 5 minutos. El brownie se debe servir caliente</i>
	<i>NOTA: si no lo vais a servir en el momento, lo que debéis hacer cuando vayáis a comerlo es cortarlo en la medida que queráis y calentarlo unos segundos en el microondas antes de servirlo. Quedará tierno nuevamente y con los trocitos de chocolate derretidos, una delicia!</i>
	FORMAS DE SERVIRLO
A)	<i>Con helado de vainilla (o de turrón que le dará un toque distinto) y unas fresas o cualquier tipo de frutos rojos (frambuesas, arándanos, moras...).</i>
B)	<i>Con chocolate caliente por encima (¡muerte por chocolate lo llamarían!)</i>
C)	<i>Unos frutos secos picados por encima le puede dar el toque crujiente perfecto, además podéis elegir el que más os guste, yo elegiría avellanas.</i>
D)	<i>Y mi opción favorita, el toque perfecto de dulce y salado. Cortad el trozo que vayáis a tomar y emplatadlo. Echáis por encima caramelo salado y un poco de crema de cacahuete (peanut butter) y lo metéis unos segundos en el microondas. Espectacular</i>