

BROWNIES DE 4 SABORES

Brownie de chocolate

Ingredientes:

450 gr de azúcar

240 gr de chocolate 70% cacao

180 gr de mantequilla

4 huevos

180 gr de harina

120 gr de nueces y/o avellanas

5 gr de sal

Elaboración:

Precalentar el horno a 190 °C.

Trocear las nueces y/o las avellanas.

Fundir el chocolate en microondas a máxima potencia y en intervalos pequeños (20") y removiéndolo cada vez. Añadir la mantequilla en trozos.

Batir los huevos, añadir el azúcar y mezclar con las varillas. Mezclar con el chocolate. Añadir la harina tamizada y la sal y mezclar muy bien, con cuidado y poco a poco.

Por último, incorporar los frutos secos.

Forrar una bandeja con papel sulfurizado e introducir en el horno durante unos 20-25 minutos aproximadamente. Debe quedar el exterior crujiente y el interior blandito.

Sacar del horno y dejar enfriar sobre una superficie fresca, para evitar que siga cociéndose con el calor residual.

Una vez frío desmoldar con cuidado y partir en porciones.

BROWNIES DE 4 SABORES

Brownie de plátano con chocolate y frutos secos

Ingredientes:

- 75 gr de avellanas picadas
- 75 gr de almendras picadas
- 100 gr de nueces de macadamia
- 150 gr de crema de chocolate y avellanas a temperatura ambiente
- 180 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr de azúcar blanco
- 75 gr de azúcar moreno
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 1 cp de sal
- 3 plátanos medianos maduros
- 4 huevos
- 125 gr de harina
- 50 gr de cacao en polvo sin azúcar

Elaboración:

Precalentar el horno a 180 °C. Forrar una bandeja de horno con papel vegetal.

Dorar las avellanas, las almendras y las nueces de macadamia en una sartén sin engrasar y sin dejar de remover. Dejarlas enfriar y reservar.

Verter en un bol la crema de chocolate y avellanas, la mantequilla, los 3 tipos de azúcar y la sal. Batir con batidora durante 10 minutos hasta obtener una mezcla espumosa.

Pelar los plátanos, aplastarlos y añadir a la mezcla. Incorporar los huevos uno a uno. Por último, tamizar la harina y el cacao en polvo sobre la masa y seguir batiendo hasta integrar todo.

Extender la masa sobre la bandeja y hornearla durante 25 minutos. Cuando falten 5 minutos para terminar el tiempo de horneado, comprobar la cocción con un palillo. Si sale solo con un poco de masa pegada, puede sacar el brownie del horno. Dejar enfriar por completo y cortarlo en cuadrados de 5x5 cm.

BROWNIES DE 4 SABORES

Brownie de tres chocolates con mermelada de cerezas

Ingredientes:

300 gr de chocolate negro (70% cacao)

50 gr de chocolate con leche

50 gr de chocolate blanco

200 gr de mantequilla

175 gr de azúcar

4 huevos y una yema

100 gr de harina

100 gr de almendras molidas

1 cp de sal

1 sobre de levadura en polvo

Para el acompañamiento

Mermelada de cerezas

Elaboración:

Precalentar el horno a 190 °C. Forrar una bandeja de horno con papel vegetal.

Fundir el chocolate negro troceado con la mantequilla en trozos en el microondas, a intervalos de 30 segundos. Añadir el azúcar. Mezclar y dejar reposar 5 minutos.

Incorporar los huevos, uno a uno, batiendo bien tras cada uno. Agregar la yema y batir de nuevo.

Añadir las almendras molidas, la sal, la harina, la levadura y los chocolates restantes troceados y mezclar bien.

Verter la mezcla en el molde engrasado y hornear durante 20 minutos a 190 °C, hasta que pinchando con un palillo salga casi limpio. Sacar de horno y dejar enfriar del todo.

Para acompañar

Desmoldar y cortar en cuadrados. Disponer encima un poco de mermelada de cerezas.

BROWNIES DE 4 SABORES

Brownie de chocolate blanco y fresa

Ingredientes:

210 gr de harina
250 gr de azúcar moreno
100 gr de chocolate blanco
120 gr de mantequilla
2 huevos
100 gr de nueces de macadamia
250 ml de mermelada de fresa
5 ml de esencia de vainilla
1 cp de sal
1/2 sobre de levadura en polvo

Elaboración:

Precalentar el horno a 180 °C. Forrar una bandeja de horno con papel vegetal.

Calentar en una cazuela la mantequilla y el azúcar a fuego bajo hasta que este se disuelva.

Tamizar la harina, la levadura y la sal y echar en un cuenco con la mezcla de mantequilla y azúcar.

Picar las nueces y trocear fino el chocolate. Añadir las nueces y el chocolate al cuenco.

Batir los huevos con la esencia de vainilla y agregarlos a la mezcla.

Extender sobre la bandeja, repartir por la superficie la mermelada de fresa y meter al horno 35 minutos a 180 °C. Retirar del horno y dejar enfriar 10 minutos.

Quitar el papel y cortar en cuadrados. Espolvorear con azúcar glas y servir.