

Brownie (100% original americano)

Ingredientes

125 gramos de harina

50 gramos de mantequilla

125 gramos de azúcar

250 gramos de chocolate

2 huevos

un poco de sal

1/2 cucharada de levadura

2 cucharadas de agua

1 cucharadita de azúcar vainillado

100 gramos de nueces (opcional)

Azúcar glass para decorar (opcional)

Utensilios necesarios

Un cazo

Una cuchara

Una bandeja de horno rectangular (unos 20x25cm)

Vitrocerámica o cocina convencional

Horno

Elaboración En un cazo mezclar la mantequilla, el azúcar y el agua hasta que hierva. Retirar del fuego y agregar la 1/2 del chocolate, la vainilla y los 2 huevos. Se mezcla todo hasta que esté suave. Después se agrega la harina, poco a poco, junto con la levadura y la sal. Mezclamos bien para que no queden grumos de harina. Por último se añade el resto del chocolate que habremos partido en trocitos pequeños y, si queremos, las nueces u otro fruto seco que nos guste.

Se pasa toda la mezcla de chocolate a la fuente de horno. Las nueces se pueden enharinar un poco, con este sencillo truco evitamos que se queden todas en la parte baja del Brownie. Metemos la fuente en el horno previamente precalentado arriba y abajo a 175° y horneamos unos 30 minutos. Cuidado con el horno, si es muy fuerte, el bizcocho estará hecho en un poco de menos tiempo. Así que tendremos que estar vigilando el Brownie con un palillo e ir probando que está hecho por dentro. Así evitamos que esté más tiempo de la cuenta y el chocolate se nos queme. Sacarlo del horno, dejar enfriar y servir decorado con azúcar glass, o acompañado de helado de vainilla, sirope de chocolate, mermelada de naranja o cualquier otra cosa.

www.cocinadecine.com

