

Brownie

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 50 · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

250 gr	Chocolate Negro
200 gr	Harina repostería
280 gr	Nueces — ó cualquier otro fruto seco
210 gr	Huevos
420 gr	Azúcar
400 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Enviado por Canela Molida Fotos Mavillum

Los ingredientes:

Con Thermomix: Con la mariposa se baten los huevos con el azúcar durante 2 minutos velocidad 6 y se reservan.

Con la mariposa se bate la mantequilla hasta que esté cremosa y se va añadiendo por el agujero la cobertura que estará derretida pero no caliente. ¡¡¡ IMPORTANTÍSIMO !!!

A continuación los huevos en chorro fino, después la harina tamizada y por último las nueces.

Sin Thermomix: Esponjar la mantequilla, añadimos la cobertura fundida. Una vez que la cobertura está tibia le añadimos la mantequilla.

Aparte batimos los huevos con el azúcar hasta que blanquee un poco, mezclamos los dos batidos, después la harina tamizada y por último las nueces.

Horno: Cocer en molde engrasado o sobre silpat a 200°C durante 10 minutos. Tiene que quedar muy tierno y con una textura más bien cruda y húmeda.

También se podrían hacer como si fueran petit fours, con estas cantidades salen 50.