

Brownies tres chocolates (Dolli)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0

280 gr	Azúcar
45 gr	Cacao
120 gr	Chocolate blanco — picado grande
120 gr	Chocolate con leche — picado grande
185 gr	Chocolate Negro — 50% cacao
90 gr	Harina repostería
3	Huevos
185 gr	Manteca de cerdo

ELABORACIÓN

Derretimos la manteca junto con el chocolate semiamargo en baño de María a fuego bajo (o en microondas, pero cuidando que no se queme el chocolate).

Revolvemos con cuchara de madera para unir y dejamos enfriar.

Colocamos los huevos y el azúcar en el bol de la batidora eléctrica, batimos hasta que este bien espumoso y cremoso.

Incorporamos el chocolate y la manteca.

Luego agregamos la harina y el cacao (previamente tamizados) sobre la preparación y mezclamos hasta integrar bien.

Añadimos el chocolate blanco y el chocolate con leche picado en trozos gruesos (se tienen que notar al cortar las porciones de brownies) y mezclamos.

Colocamos esta preparación en un molde cuadrado de 23 cm, forrado con papel manteca.

Cocinamos horno a 180°C, previamente precalentado, entre 35 y 40 minutos, aproximadamente (yo lo saque a los 30 minutos, pero esto depende como siempre de cada horno), por eso es importante prestar atención a este "detalle". Si se pasan de cocción, quedan muy secos y/o durísimos.

Dejamos enfriar sin desmoldar.
Luego cortamos en cuadrados.

MAVILLUM