

Brownie

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 taza/s Azúcar
75 gr Chocolate Negro
1 cucharadita/s Vainilla - (esencia)
750 ml Harina repostería
2 Huevos
100 gr Manteca de cerdo
1 taza/s Nueces - picadas
Sal

ELABORACIÓN

Chef Norberto E. Petryk

Derrita el chocolate y la manteca juntos a baño maría, revolviendo; deje enfriar. Cierna junta la harina, el polvo para hornear y la sal.

Bata los huevos, agregue el azúcar, incorpore chocolate y manteca fundidos y mezcle. Añada los ingredientes secos cernidos, y las nueces picadas, mezcle y eche la masa en un molde en mantecado de 20cm de lado o de 25cm x 15cm y poca profundidad.

Lleve al horno moderado durante 30 a 35 minutos hasta que la superficie esté firme al tacto.

Deje enfriar y corte en porciones cuadradas.

Otra opción es cubrirlos con una cobertura de:

40g de manteca
100g de azúcar impalpable tamizada
25g de cacao en polvo
2 cucharadas de agua

Derretir la manteca y agregar el cacao tamizado junto al azúcar, añada gradualmente dos cucharadas de agua batiendo hasta que este suave. Cubra la torta ya fría extendiendo con una espátula y cuando se seque cortar en cuadrados.