

Brownies tres chocolates (Dolli)

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

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.