

Brownie

Con esta lección aprenderás a elaborar un brownie, un delicioso bizcocho de origen norteamericano, de una forma fácil y amena. El brownie debe su nombre a su color ya que, en inglés, brown significa marrón, y brownie no es más que un diminutivo de esta palabra. Suele servirse acompañado de algún otro dulce, ya sea helado o nata montada. En esta ocasión, te lo presentamos con un coulis de frutos rojos y un poco de fruta fresca.

Preparación

Batimos, en el robot de cocina o en la batidora, el azúcar y los huevos hasta que tripliquen su volumen. Por otro lado, en un cazo, fundimos la mantequilla y el chocolate, removiendo constantemente. Mezclamos en un bol la mantequilla y el chocolate con las yemas y el azúcar, removemos y añadimos la harina tamizada, mezclando hasta que quede una masa homogénea. Añadimos las nueces y removemos. Colocamos en un molde forrado con papel sulfurizado y horneamos a 180° durante 20 minutos. Sacamos del horno y dejamos enfriar. Servir espolvoreado con azúcar glass, con un chorrito de coulis de frutos rojos y unos arándanos.

Ingredientes

Para 4 personas:

8 huevos

480 gr. de chocolate

210 gr. de mantequilla

165 gr. de azúcar

150 gr de nueces

80 gr. de harina

Sal

Coulis de frutos rojos

Una tarrina de arándanos

Azúcar glass

Utensilios

Cuchillo

Batidora eléctrica

Boles

Varillas

Molde para horno

Lengua

Espátula

Biberón para el coulis

Instructor destacado



Teresa Gutiérrez

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD