

# Brownie fundente con palomitas pegajosas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- Para los brownies:
- 125 g de harina
- 170 g de mantequilla
- 300 g de azúcar
- 4 huevos L
- 60 g de chocolate negro sin azúcar picado
- 170 g de chocolate amargo picado
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3/4 de cucharadita de sal
- Para las palomitas de caramelo:
- 100 g de palomitas de maíz sin sal
- 113 g de mantequilla
- 200 g de azúcar moreno
- 116 ml de sirope de maíz
- 340 g de leche condensada
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos nuestro querido horno a 175° y engrasamos un molde. Reservamos. Vamos derritiendo los chocolates con la mantequilla en el microondas, removemos bien para que la mezcla se integre, entonces le añadimos el extracto de vainilla y el azúcar. Echamos los huevos de uno en uno (no añadimos el siguiente hasta que el primero esté integrado). Añadimos la harina y la sal y removemos con alegría. Ahora echamos nuestra masa en el molde y lo horneamos. Dejamos que se enfríe dentro del molde. Las palomitas las hacemos así: Ponemos en una cazuela al fuego la mantequilla, el azúcar moreno y el jarabe de maíz. Removemos muy

*bien para disolver por completo el azúcar. Cuando se haya fundido la mantequilla subimos el fuego y dejamos que hierva. Bajamos el fuego al mínimo y lo dejamos cocinar unos diez minutillos. Retiramos del fuego y agregamos la leche condensada, la sal, y el extracto de vainilla. Removemos bien. Colocamos las palomitas en una bandeja forrada con papel de horno, vertemos lentamente el caramelo sobre ellas y removemos con una cuchara para que se unten todas. Colocamos nuestras súper palomitas sobre el brownie y dejamos que se asienten, unos diez minutos.*