

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el brownie:
- 100 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 100 g de chocolate con leche
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 50 g de nueces picadas
- Para la crema:
- 1/2 l de leche
- 15 g de Maizena
- 4 yemas de huevo
- 75 g de azúcar
- 3 hojas de gelatina neutra

Preparación:

Paso 1

Empezamos montando los huevos con el azúcar. Fundimos el chocolate con la mantequilla y cuando esté tibio lo añadimos a la mezcla de huevos. Tamizamos la harina y la añadimos con movimientos envolventes al preparado anterior. Por último añadimos las nueces. Colocamos en un molde (que luego utilizaremos para montar la tarta, así que es preferible que sea desmontable) y horneamos a 170° hasta que esté hecho, pero el centro debe quedar jugoso. Mezclamos las yemas con el azúcar y la Maizena. Separamos un vasito de leche y el resto lo ponemos al fuego con el aroma que más os guste, canela en rama, vainilla, cáscara de naranja o de limón... Añadimos el vasito de leche a la mezcla de huevos y cuando la leche del fuego empiece a hervir, añadimos la mezcla. Removemos con cuidado hasta que espese, pero sin que llegue a hervir. Una vez fuera del fuego, añadimos las hojas de gelatina que previamente habremos remojado en agua fría, hasta que se disuelvan.

Vertemos la mezcla sobre el brownie y dejamos reposar hasta que se enfríe. Lo pasamos a la nevera para que coja consistencia. En el momento de servir podemos quemar la superficie con azúcar o hacer hilos con caramelo líquido.