Bizcocho Brownie

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:
Una buenísima combinación!

Ingredientes para 5 personas :

- 100g de Chocolate 70% cacaco
- 80g de Mantequilla
- 80g de Cacao puro en polvo Valor
- 50g de Azúcar moreno
- 2 Huevos
- 20g de Harina
- 1pizca de Sal
- 120g de Harina
- 120g de Mantequilla
- 100g de Azúcar
- 2 Huevos
- 50ml de Leche
- 2g de Levadura química Royal

Preparación:

Paso 1

He dejado los ingredientes primero para el brownie y luego para el bizcochoPreparamos el molde del bizcocho, engrasándolo y poniéndole papel de hornear si queréis. Precalentamos el horno a 180ºC. Empezamos por la capa de Brownie, fundimos el chocolate con la mantequilla en el microondas o al baño maría. Después le agregamos el cacao, el azúcar moreno y la pizca de sal y removemos bien. Por último añadimos la harina, que yo siempre tamizo y mezclamos bien hasta que la masa sea homogénea. Lo echamos en el molde y horneamos entre 10-20 minutos, el brownie debe quedar húmedo y además luego lo volveremos a hornear, así que no esperéis hasta que la aguja salga limpia.

Paso 2

Mientras se hace el brownie, preparamos la parte del bizcocho de mantequilla. Para ello batimos el azúcar blanca con la mantequilla (a temperatura ambiente) hasta que obtengamos una crema blanquecina. Luego echamos un huevo lo mezclamos bien y echamos el siguiente mientas continuamos batiendo, a continuación la leche y por último la harina tamizada con la levadura.

Paso 3

Mezclamos todo bien y añadimos al brownie que ya tenemos hecho. En mi caso, el brownie estaba hecho justo cuando acabe de preparar el bizcocho. Horneamos de nuevo hasta que veamos que el bizcocho está hecho.