

## Brownie de mocha



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- Brownie:
  - 65 g. de Harina
  - 200 g. de Azúcar
  - 110 g. de Mantequilla
  - 2 Huevos
  - 1 cucharada de Café soluble
  - 1 cucharadita de Esencia de vainilla
  - 1/2 cucharadita de Levadura en polvo
  - 40 g. de Cacao en polvo sin azúcar
  - Mousse:
  - 130 g. de Marshmallows blancos
  - 250 ml. de Nata 35% MG
  - 45 ml. de Café fuerte
  - decoración de Granos de café tostados
- 

## Preparación:

### Paso 1

Engrasamos con mantequilla nuestro famoso molde cuadrado de 22 x 22 centímetros. Reservamos. En un cazo a fuego medio derretimos la mantequilla, una vez fundida la pasamos a un bol y añadimos el café soluble. Batimos. Añadimos el azúcar y volvemos a batir, incorporamos los huevos uno a uno, hasta que no se integre el primero ni pensamos en el segundo. Finalmente agregamos el extracto de vainilla y batimos de nuevo. En otro bol incorporamos la harina tamizada, el cacao en polvo y la levadura. Mezclamos. Vamos añadiendo poco a poco esta mezcla con la mantequilla y batimos hasta tener todos los ingredientes bien integrados. La masa resultante la vertemos en el molde preparado y horneamos unos 25 minutos a 180 ° C. Retiramos del horno y dejamos enfriar completamente. Una vez este frío preparamos la mousse: en un bol grande ponemos las nubes de azúcar y las metemos en el microondas unos 45 segundos, retiramos el bol del microondas y con una espátula removemos hasta que las nubes hayan pasado a convertirse en una crema esponjosa y pegajosa, tranquilos, está bien. Le añadimos el café y batimos hasta que se integre. Dejamos que se enfríe. En otro bol montamos la nata, la añadimos y la mezclamos con una espátula con movimientos rápidos y envolventes hasta que quede perfectamente integrada. Por último vertemos la mousse sobre el brownie. Ahora, al frigorífico dos o tres horas.