

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Descripción:
¡Para rellenar brownies!

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 10 personas :

- 220 g. de Mantequilla
 - 150 g. de Azúcar
 - 1 cucharadita de Esencia de vainilla
 - 200 g. de Chocolate negro
 - 210 g. de Harina
 - 90 g. de Cacao en polvo sin azúcar
 - 1 Huevo
 - 1 cucharadita de Sal
 - 1/2 cucharadita de Bicarbonato sódico
 - Para el relleno:
 - 110 g. de Mantequilla
 - 230 g. de Azúcar glas
 - 1 cucharadita de Esencia de vainilla
 - 15 ml. de Leche
 - una pizca de Sal
-

Preparación:

Paso 1

Hay que derretir la mantequilla y dejar enfriar un poco. Derretir el chocolate, preferiblemente al baño maría. Colocar el azúcar en un recipiente amplio y batir con la mantequilla usando unas varillas. Añadir el chocolate fundido y la esencia de vainilla, batiendo bien. Añadir por último el huevo, batiendo hasta incorporarlo. Aparte, mezclar la harina con el cacao en polvo, la sal y el bicarbonato. Tamizar encima de la primera preparación y mezclar con una cuchara o una espátula hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar en la nevera entre 30 y 60 minutos. Colocar la masa sobre una porción de papel de horno. Formar un cilindro con ayuda del papel, de unos 6 cm de diámetro. Envolver en plástico film sellando bien los extremos y dejar en la nevera unas dos horas. Precalentar el horno a 170°C y preparar un par de bandejas. Cortar la masa en porciones de unos 5-6 mm y distribuir en las bandejas. Hornear durante unos 20 minutos. Dejar enfriar y preparar el relleno. Batir con una batidora de varillas la mantequilla hasta que esté cremosa. Añadir el azúcar glasé y la vainilla y batir. Añadir la sal y la leche y seguir batiendo hasta conseguir una masa homogénea. Colocar una cucharadita del relleno en una galleta, colocar otra galleta encima y repetir hasta terminar.