Brownie la expresión del buen gusto

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 110 g de harina
- 170 g de mantequilla
- 400 g de chocolate negro
- 30 g de cacao en polvo sin azúcar
- 5 huevos
- 300 g azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 16 Ferreros Rocher

Preparación:

Paso 1

Para empezar derretimos la mantequilla en un cazo a fuego lento, una vez derretida, apagamos el fuego y le añadimos el chocolate troceado. Removemos hasta que quede fundido y dejamos enfriar. En un bol grande tamizamos la harina y el cacao en polvo. Reservamos. En un bol batimos a velocidad alta los huevos, el azúcar, la sal y el extracto de vainilla. Batimos unos 5 minutos. Sobre esta masa de huevo añadimos el chocolate fundido y mezclamos con una espátula de silicona hasta integrarlo bien. A continuación incorporamos la harina y el cacao en polvo, de nuevo mezclamos, pero esta vez con movimientos rápidos y envolventes, de abajo hacia arriba. Vertemos la mitad de la mezcla más o menos en un molde cuadrado cubriéndolo con papel para el horno, colocamos ordenadamente los Ferreros Rocher. Una vez colocados vertemos despacio para que no se nos muevan, el resto de la mezcla de una forma uniforme, hasta que queden los ferreros cubiertos por completo. Horno a 180 º C durante uno 25 minutos o hasta que observéis la parte superior se empieza a poner dorada. Sacamos del horno y dejamos enfriar a temperatura ambiente sobre una rejilla.