Brownie y masa de galleta

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Pilarpv

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Brownie:
- 75 g de harina
- 110 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 100 g de azúcar moreno
- 60 g de chocolate negro
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Masa de galletas:
- 90 g de harina
- 80 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 25 g de azúcar moreno
- 50 g de azúcar
- 25 ml de leche
- 90 g de chips de chocolate
- 15 ml de esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Urge deshacer el chocolate en el micro, YA, a intervalos de 30 segundos, a media potencia. ¡AZÚCAR EN SANGRE EN NIVELES CRÍTICOS! Reservamos el chocolate, sí. Batimos la mantequilla con el azúcar, hasta que se esponje y entonces le añadimos el chocolate, mezclamos hasta que se integre y añadimos los huevos (uno a uno) y la esencia de vainilla Batimos bien y tamizamos la harina; removemos hasta su completa integración social con el resto de componentes del grupo. Precalentamos el horno a 165º. Vertemos "eso que huele tan bien" en un molde de 15x10 cm forrado con papel vegetal y lo horneamos 30 minutos. (Palillo, ya sabes). Dejamos enfriar completamente. Vamos con la masa: Batimos con unas varillas la mantequilla con los azúcares, cuando esté esponjoso, le añadimos la leche y la vainilla y mezclamos bien. Añadimos la harina y mezclamos, bien

integrado. Le añadimos los chips de chocolate y remezclamos. Vertemos esta masa cruda sobre nuestro brownie frío y metemos en la nevera al menos una hora, hasta que esté firme. Nos la vamos a comer cruuuuuudaaaaaaaaaa.