Brownie de aguacate con su crema verde

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 75 g de harina
- 60 g de mantequilla
- 40 g de chocolate con leche
- 100 g de chocolate fondant negro
- 1 cucharada de cacao puro en polvo
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 1 yema
- 120 g de azúcar blanquilla
- 40 g de azúcar moreno
- 1/2 aguacate maduro
- Para el frosting:
- 30 g de mantequilla a punto pomada
- 100 g de queso de untar
- 200 g de azúcar glas
- 1/2 aguacate maduro

Preparación:

Paso 1

Precalentamos horno a 175ºC y forramos con papel vegetal un molde de 18x18cm. ¡Que empiece la fiesta! Derretimos la mantequilla con los chocolates. Pelamos el aguacate y con despachurramos con un tenedor, convirtámoslo en un puré verde y mantecoso, y ahora a añadirlo a la mezcla de choco-mantequilla. Batimos ligeramente los huevos, los azucaramos, les echamos el cacao, la sal y el azúcar vainillado. Añadimos la mezcla de choco-mantequilla-guacate hasta que esté bien mezclada y, por último, la harina. Vertemos en el molde y horneamos 25 minutos. Sacamos y dejamos enfriar dentro del molde. Después machacamos con el tenedor (el de antes sirve) el otro medio aguacate, hasta hacerlo puré y se lo añadimos a la mantequilla y al queso; batimos hasta conseguir una crema ligera a la que añadimos el azúcar poco a poco.