

Creador: Diana1979

✖ Descripción:

Si os gusta el chocolate y los brownies esta es sin duda vuestra receta, es simplemente irresistible...

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Ingredientes para 7 personas :

- 165gr de Mantequilla
- 200gr de Chocolate negro
- 3gr de Huevos
- una cucharada de Azúcar o esencia de vainilla
- 90gr de Azúcar
- 75gr de Azúcar moreno
- 30gr de Harina
- 15gr de Cacao Puro en polvo sin azúcar Valor
- 1 pizca de Sal
- Al gusto de Galletas Mini Oreo
- 2 Yemas
- AL gusto de Helado de vainilla

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180° con calor arriba y abajo. En un cuenco ponemos la mantequilla y el chocolate troceado y lo metemos en el microondas para derretirlo. Lo iremos calentando en periodos breves de tiempo para evitar que se nos queme, incluso cuando veamos que la mayoría del producto está deshecho revolviendo se nos derretirá toda la mezcla.

Paso 2

En otro cuenco echamos las yemas, los huevos, y los dos tipos de azúcar y batimos con unas varillas.

Paso 3

A esta crema le vamos añadiendo poco a poco la mezcla de mantequilla y chocolate y lo mezclamos todo bien de manera suave y con movimientos envolventes. En otro bol mezclamos la harina, el cacao y la sal, lo tamizamos y lo añadimos a la mezcla anterior revolviendo suavemente hasta integrarlo todo perfectamente.

Paso 4

Preparamos un molde y volcamos la mezcla en él, yo he utilizado un molde de bizcocho de silicona. Después echáis las mini-oreos por encima a vuestro gusto. Hornear durante 30 minutos, no esperar a que la aguja salga limpia porque el interior debe estar jugoso.

Paso 5

Os recomiendo servir templado y acompañado de helado de vainilla, el contraste frío/calor es delicioso...