Brownie

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

Creador: La Cerda **Recetizador:** Cristina Rl



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

El truco de esta receta:
No pasarse de cocción, si no tendrás un bizcocho (que tampoco está mal)

Descripción:

Conozco poca gente que se resista a cualquier postre que tenga chocolate. El brownie es uno de esos bizcochos que enloquecen. Aquí les dejo un paso a paso con el que seguro te sale bien.

Ingredientes para 8 personas :

- 250 g de chocolate cobertura o semi amargo
- 180 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 90 g de harina
- media cucharadita de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Como se trata de que el bizcocho no suba, evitaremos meter mucho aire a la masa. Para mezclar los ingredientes usaremos una cuchara o una espátula. La idea es que no se formen burbujas. Primero fundimos el chocolate (yo lo hice en el micro) y lo mezclamos con mantequilla que puede estar a temperatura ambiente o fundida.

Paso 2

Mezclar los huevos con la sal y la vainilla, no hay que mover la mezcla muy energicamente para no airearla mucho, pero te tienes que asegurar que quede homogénea.

Paso 3

En otro recipiente, agregar al azúcar la mezcla de los huevos. Remover ligeramente para que quede mas o menos homogéneo - no mucho - y agregar el chocolate con manteca fundidos.

Paso 4

Ahora espesaremos la masa agregando harina tamizada, de a poco, mientras se va removiendo.

Paso 5

Recubrimos con papel de horno un molde, yo usé un molde de aluminio, y si se mueve mucho el papel puedes "pegarlo" con unas gotas de aceite en la base.

Paso 6

Luego al horno, unos 12-16 minutos a 180 grados. Se tiene que formar una costra en la parte de arriba. Como el bizcocho no necesita subir, puedes abrir la puerta del horno cada tanto - no mucho - para ver si la costra superior está suficientemente formada.

Paso 7

Se tiene que quedar un poquito crudo por el centro, para que al morder sea crujiente por fuera y blando por dentro. Si te pasas y queda todo crujiente, no está mal pero ya es un bizcocho aplastado.