



Brownies con piña enchilada

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 2 moldes de 20x20

Esta receta me inspiró porque ya muchos saben que en «La Cueva» hacemos los mejores enchilados artesanales de fruta deshidratada. Nuestros clientes siempre nos preguntan por ideas para cocinar con los productos y otros a su vez nos comparten lo que hacen con mucha creatividad.

Una señora nos platicó que hace un puerco en salsa de tamarindo, donde usa las «Tablitas», definitivo no hay límites para la imaginación.

Cuando ví la receta de Josera Castillo me imaginé que la combinación de chocolate y piña enchilada debía ser deliciosa y no me decepcionó el resultado, además la manera en que se fusionan los sabores es perfecta.

Si no pueden conseguir la piña enchilada de «La Cueva» compren de cualquier otra marca, solo cuiden que esté humectada y que en realidad sea piña deshidratada y no pasta de piña hecha cuadritos (que es lo que normalmente venden).

En la calidad de los ingredientes está el secreto de una buena receta.

Como comentario adicional les cuento que la receta original lleva muchísima azúcar (400 gr.), yo le puse 150 gramos y se me hizo que podía aguantar más. Por eso en los ingredientes les sugiero que usen 250 gramos, pero eso ya dependerá del gusto de cada quien.

Ingredientes:

- 100 gr. Azúcar mascabado.
- 250 gr. Azúcar refinada (pueden ser 150 gr. o hasta 400 gr. dependiendo del grado de dulzor que se desee).
- 2 gr. Café soluble.
- 230 gr. Chocolate oscuro derretido.
- 10 gr. Esencia de vainilla.
- 200 gr. Piña deshidratada enchilada (cortada en cuadritos)
- 130 gr. Harina cernida.
- 20 gr. Cocoa.
- 6 Huevos a temperatura ambiente.
- 250 gr. Mantequilla fundida.
- 1 gr. Sal.



Brownies con piña enchilada

Procedimiento:

1. Poner el chocolate a baño María a que se derrita. Llevar a fundir la mantequilla en el microondas (por intervalos pequeños de tiempo).
2. Cernir la harina junto con la sal y reservar.
3. Poner los huevos en la batidora a velocidad media alta, a que entre aire y empiecen a espumar y subir.
4. Agregar la vainilla.
5. Agregar el café y dejar que se integre.
6. Seguido por la cocoa.
7. Incorporar la mantequilla fundida al chocolate derretido hasta que se vea un líquido uniforme y brillante.
8. Agregar en forma de hilo a la mezcla de la batidora mientras sigue trabajando. Cuando ya esté bien integrado, apagar la batidora.
9. Agregar la harina cernida con la sal a la mezcla, revolviendo con espátula de forma envolvente.
10. Enharinar un poco los trocitos de piña, incorporarlos a la mezcla anterior.
11. Dividir la mezcla en dos partes y vaciar cada una de ellas en un molde cuadrado (20 x 20) de aluminio o de vidrio refractario, previamente engrasado con aceite en aerosol y “encamisado” con papel pergamino o “parchment paper”.
12. Meter a horno precalentado a 170°C por 30 minutos aproximadamente o hasta que al meter un palillo, este salga seco.
13. Dejar enfriar antes de sacar del molde y cortar.

¡BUEN PROVECHO!