



Brownies

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: 12 brownies

Los brownies, esos pastelitos de chocolate que a tantos les gustan... hay variedades como estrellas en el cielo. También hay diferentes sabores y consistencias, más secos como pastel, más húmedos, etc.

A mí particularmente me gustan más otro tipo de postres y no soy muy afecta al chocolate. Sin embargo admito que estos brownies son una delicia al paladar, como ningunos que yo haya probado hasta ahora. No empalagan nada, su consistencia y su sabor quedan muy balanceados.

Ingredientes:

- 75 gr. Mantequilla.
- 30 gr. Chocolate amargo (en tableta o chispas).
- 70 gr. Harina.
- 3 gr. Polvo para hornear.
- 3 gr. Sal
- 20 gr. Cocola.
- 2 Huevos.
- 7 gr. Vainilla.
- 198 gr. Azúcar.
- 100 gr. Nueces en trozos medianos.
- 40 gr. Chispas de chocolate semi amargo.
- 100 gr. Descarte de masa madre.

Si no se tiene masa madre hay que modificar la cantidad de harina de la siguiente manera y agregar agua:

- 120 gr. Harina.
- 50 gr. Agua.

Procedimiento:

Se precalienta el horno a 190°C (375°F).

Engrasar con aceite en spray un molde cuadrado de 20 cm. y se pone además una cubierta de papel pergamino («parchment» paper) para proteger el fondo de que se pegue la mezcla.



Brownies

En un sartén pequeño poner a fuego medio a derretir la mantequilla y los 30 gramos de chocolate amargo juntos, hasta que queden bien integrados y el chocolate no se vea granuloso. No debe hervir. Se saca de la lumbre, se pasa a un recipiente hondo y se deja enfriar.

En un recipiente aparte, se integran los ingredientes secos, la cocoa, harina, polvo de hornear y sal. Se reserva aparte.

Cuando ya está fría la mezcla del sartén, se le incorporan los huevos, la vainilla, el azúcar y el descarte de masa madre.

Nota: si no se usa descarte de masa madre, aquí es donde se agregan los 50 gramos de agua.

Se mezcla todo muy bien.

A la mezcla anterior se le agregan los ingredientes secos y se revuelve con un batidor de globo, suavemente, solo a que se moje toda la harina y no queden grumos secos. Cuidar de no sobre batir.

Se agregan las nueces y las chispas de chocolate y se distribuyen bien.

Se vacía la mezcla en el molde y se mete al horno por espacio de 40 a 45 minutos. Se hace la prueba con un palillo y cuando al meterlo salga seco ya están listos.

¡BUEN PROVECHO!