



BROWNIE DE CHOCOLATE CASERO CON NATILLAS

Sylvain Vernay
@gourmetier

INGREDIENTES (2 RACIONES)

90 g de harina de trigo común
25 g de cacao puro en polvo
90 g de azúcar
1 cc de café soluble
1 cc de levadura química
1 pizca de sal
2 huevos L a temperatura ambiente
60 g de mantequilla
60 g de aceite vegetal
165 g de chocolate negro (mínimo 55% de cacao)
Natillas de huevo y vainilla Goshua



PREPARACIÓN

- 1 | Forra un molde con papel de horno y engrásalo ligeramente (una sugerencia es un molde de cerámica cuadrado de 24 x 24 cm y de 6 cm de alto).
- 2 | Precalienta el horno a 175 °C con calor arriba y abajo, y con aire.
- 3 | En un bol apto para microondas, junta el chocolate cortado a trocitos, la mantequilla cortada en cubos, el aceite y el café soluble.
- 4 | Funde el chocolate con estos ingredientes a intervalos de 20 segundos, removiendo la mezcla cada vez.
- 5 | Cuando esté fundido, déjalo templar ligeramente.
- 6 | En otro bol, tamiza la harina junto con el cacao en polvo, la levadura y la sal.
- 7 | En otro bol, bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee.
- 8 | Juntamos el chocolate fundido con la mezcla de huevos y azúcar hasta que esté bien integrado.
- 9 | Añade los ingredientes secos sin remover demasiado.
- 10 | Vierte la masa en el molde previamente forrado y engrasado y hornea de 20 a 30 minutos según la potencia del horno.
- 11 | Cuando esté hecho, deja que se enfríe completamente en el molde.
- 12 | Corta el brownie en porciones, vierte las Natillas Goshua y emplata las porciones sobre las natillas. ¡Delicioso!

Sugerencias

La superficie del brownie tiene que craquelarse y tiene que estar esponjoso por dentro. Puedes tomarlo así o bien sirviendo las natillas como crema inglesa, con una textura más líquida.



Productos Goshua

Natillas de Huevo con Vainilla
de Madagascar