

Brownie con salsa de chocolate especiada

cooking
LOVERS



Consejo del chef

Si quieres disfrutar de esta salsa, simplemente quita la guindilla de los ingredientes. Sirve el brownie con el chocolate caliente encima.

Raciones para 2

200 gr Mantequilla

200 gr Azúcar moreno

120 gr Chocolate fondant para postres 70% cacao

4 Huevos

70 gr Harina

Para la salsa de chocolate especiada y especial

60 gr Agua

100 gr Nata 35% mg

125 gr Chocolate para postres, media rama de canela, media guindilla.

- 1** Precalienta el Horno a 200ºC. Unta un molde de 20x20 cms con mantequilla y espolvorea un poco de harina.
- 2** Funde la mantequilla y el chocolate en un cazo o en el microondas y mezcla hasta homogeneizar. Deja templar.
- 3** En un bol mezcla el azúcar y los huevos y bate ligeramente con unas varillas de mano, añade la harina tamizada y mezcla nuevamente. Vierte el chocolate y la mantequilla fundidos y bate ligeramente con las varillas de mano.
- 4** Vierte la mezcla en el molde e introduce en el horno a 180ºC durante 20 minutos.
- 5** Finalizada la cocción, deja el molde dentro del horno con la puerta entreabierta durante 5 minutos. Posteriormente, extrae el molde del horno. Deja enfriar por completo
- 6** Prepara la salsa de chocolate especiada: calienta el agua, la nata y el azúcar y añade la guindilla y un trozo de canela. Deja que se infuse durante 3 o 4 horas y, después, cuela.
- 7** Recalienta la mezcla, agrega el chocolate negro a trozos, y mezcla con unas varillas de mano hasta que se funda por completo. Apaga el fuego.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/brownie-con-salsa-de-chocolate-especiada-y-especial/>

