

Brownie con salsa de chocolate especiada y especial

COOKING
LOVERS TEMA



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 200°C. 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 180°C 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 infusione 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/>

