

Brownie

- cómo hacerlo en 5 minutos -



Ingredientes

- 200 g de chocolate de cobertura o negro al 50 - 70% de cacao
- 100 g de mantequilla
- 130 g de azúcar moreno (o normal)
- 3 huevos medianos
- 80 g de harina de repostería (200 W)
- ralladura de una naranja
- Molde cuadrado o de 16 x 20 cms
- Un papel de hornear

Mano de obra: 5 minutos

Horneado: 25 minutos a 170°C = 340°F

Cantidad: 16 - 30 brownies = 8 -10 personas



1 Ponemos a fuego medio un cazo con dos vasos de agua. En un bol ponemos el **chocolate negro** troceado junto con la **mantequilla** y cuando el agua esté caliente ponemos el bol encima, sin que toque el agua. Dejaremos que se funda el chocolate con la mantequilla lentamente (baño María). También podemos hacerlo al microondas 30 segundos y removemos unas 3 veces hasta que se mezcle bien.

2 Ponemos a calentar el horno a 170°C = 340°F cubrimos el molde con papel de hornear y untamos los bordes con mantequilla. Removemos con unas varillas el chocolate con la mantequilla hasta que queden bien mezclados. Retiramos y dejamos enfriar un poco. Batimos ligeramente los huevos.

3 Añadimos al bol del chocolate el **azúcar**, removemos y a continuación añadimos el **huevo** batido poco a poco, en forma de hilo y sin parar de remover. Añadimos la **harina** tamizada y la ralladura de **naranja** y mezclamos. Vertemos la mezcla de chocolate en el molde, repartimos y **horneamos a 170° C durante unos 25 minutos**. Pasado este tiempo comprobamos que los bordes están cocinados y el centro más jugoso. Retiramos y dejamos templar unos 10 minutos.

4 Antes de servir vamos a cortarla en raciones. Para ello pasamos un cuchillo por los bordes del molde para soltar el brownie. Separamos el papel de los bordes y comprobamos que agarrando el brownie por el papel, podemos levantarlo del molde. Lo ponemos sobre una tabla y cortamos primero los bordes, para hacer unos cortes rectos y limpios. A continuación lo dividimos a la mitad a lo largo y cada mitad a su vez en dos partes. Finalmente cortamos cada parte en tres o seis, haciendo **forma cuadrada de unos 2,5 - 3 cm**. Soltamos con una espátula el brownie del papel y lo servimos en una fuente o plato.