Brownie de chocolate

12/08/2016



Esta receta va dedicada a los más golosos y sobre todo a los amantes del chocolate.

El brownie es un bizcocho **tierno y muy jugoso que no lleva levadura**. Su origen es estadounidense y se cree que nació por un despiste del cocinero, el cual se olvidó de echar la levadura al bizcocho de chocolate y nueces que estaba haciendo. ¡Maravilloso despiste!

Ingredientes:

- 120 gramos de azúcar*.
- 3 huevos medianos.
- 180 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente).
- 200 gramos de chocolate negro para fundir.
- 100 gramos de harina.
- Chips de chocolate o nueces picadas.

*Para aportarle más jugosidad por dentro le he añadido toffee, esto es opcional. Si decidís no ponerlo, tened en cuenta entonces que la cantidad de azúcar anterior debe ser de 200 grs. ya que la he rebajado porque el toffee también le aporta dulzor.

Ingredientes para el toffee:

- 60 gramos de azúcar moreno.
- 4 cucharadas soperas de agua.
- 150 gramos de nata para montar.

Elaboración del toffee:

1. Poner en un cazo el azúcar y el agua, remover para que se integren, ponerlo al fuego y **esperar a que burbujee**. Es **conveniente no remover**, dejar que el agua se evapore y que tome un color doradito.
2. Apartar el cazo del fuego, **dejar templar antes de añadir la nata** (mejor si está a temperatura ambiente o tibia, ya que puede saltar un poco por la diferencia de temperatura, llevad precaución) remover con unas varillas y llevarlo al fuego.
3. Una vez comience a hervir **ponerlo a fuego bajo unos 10 minutos**, cuidando que no se nos desborde. Remover de vez en cuando.

Debe quedar concentrado, una deliciosa salsa espesita… me recuerda mucho a los caramelos de café con leche.

El toffee se puede elaborar antes y reservarlo.



Elaboración del Brownie:

1. **Fundimos el chocolate** al baño María o en el microondas a intervalos cortos. Reservamos.
2. Batimos muy bien los huevos y el azúcar, deben quedar **blanquecinos y muy esponjosos**.
3. Batimos la mantequilla hasta que quede **como una crema**.
4. Mezclamos el chocolate y la mantequilla suavemente con las varillas **hasta que queden integrados**.
5. A continuación mezclamos con los huevos batidos, **con movimientos suaves y envolventes**.
6. Por último **iremos añadiendo la harina tamizada poco a poco**, mientras seguimos batiendo.
7. **Vertemos la mitad de la masa en un molde engrasado**, añadimos por encima unas cucharadas de la salsa toffee que habíamos preparado antes, hasta hacer una fina capa (si optáis por no ponerlo, saltarse este paso) y ponemos por encima los chips de chocolate o las nueces picadas. Añadir el resto de la masa.
8. Metemos en el **horno previamente precalentado a 180º** durante 15 o 20 minutos aproximadamente, si no le ponéis el toffee,

conviene no cocerlo demasiado para que no nos quede seco. Si al pincharlo no sale limpio, no os preocupéis, mejor si no está cocido del todo.

Tened en cuenta el tamaño del molde, este bizcocho no debe de quedar muy alto.

A la hora de servirlo, podemos hacerlo templado, combinado con algo de fruta y helado.

¡Espero que lo disfrutéis!