



## Volcán de Brownie (para 2 porciones) con Imprimibles Gratis para San Valentín

Brownies, Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales

### Ingredientes

- 55 gramos (1/4 taza) de mantequilla sin sal
- 95 gramos de chocolate oscuro
- 65 gramos (1/3 taza) de azúcar
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 gramo (1/8 cucharadita) de sal
- 1 cucharadita (5 gramos) de vainilla
- 35 gramos de harina de trigo para todo uso
- Helado de vainilla para servir

### Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados.
- Colocar la mantequilla, el chocolate y el azúcar en un bowl mediano. Llevar al microondas en intervalos de 40 segundos hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido por completo (cuando hablo de intervalos de 40 segundos quiere decir que deben poner ese tiempo en el microondas, remover la mezcla, y volver a llevar por el mismo tiempo, repitiendo el procedimiento hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido). También puede hacerse este proceso en la cocina a Baño María si no se tiene microondas.
- Agregar a la mezcla anterior el huevo y la yema y batir con las varillas hasta incorporar por completo y tener una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes restantes (la sal, la vainilla y la harina) y volver a batir con las varillas hasta que no se vean grumos.
- Distribuir la mezcla en dos ramekins (o el molde que se vaya a usar) y llevar al horno por 15-20 minutos. Hasta que la superficie se vea completamente seca. No hornear más de 20 minutos.
- Servir inmediatamente. Se recomienda servir con helado.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1278>