



## Torta de waffles de brownie y fresas

Buttercream, Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales

### Ingredientes

#### Para los waffles

- 113 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza) de mantequilla sin sal, cortada en cuadritos
- 85 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadritos
- 150 gramos ( $\frac{3}{4}$  taza) de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 120 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza) de leche
- 125 gramos (1 taza) de harina todo uso
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal

#### Para el relleno

- 226 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal
- 315 gramos (2  $\frac{1}{2}$  tazas) de azúcar pulverizada
- 3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 500 gramos de fresas, limpias y cortadas

#### Para decorar

- 150 gramos de Nutella
- Fresas adicionales

### Preparación

- Primero deben prepararse los waffles. Para esto, derretir la mantequilla con el chocolate en un Baño María\*
- Cuando se tenga una mezcla homogénea, retirar del calor y agregar el azúcar, batiendo hasta que se integre completamente.
- En un bowl aparte, batir los huevos y la vainilla y luego agregar la mezcla de chocolate y

mantequilla batiendo vigorosamente. Añadir la leche y mezclar hasta que se integre bien.

- Luego, agregar la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- Calentar la máquina de waffles, y cuando esté lista, esparcir la mezcla y cocinar hasta que los bordes estén crocantes. Yo usé mi Waffle Baker de KitchenAid, en la que puedo hacer 2 waffles al mismo tiempo y los cociné por 4 minutos y medio.
- Cuando los waffles se hayan enfriado, preparar la crema de mantequilla para el relleno. Para esto, colocar la mantequilla en un bowl apto para batidora y batir a velocidad alta hasta que su color se haya aclarado y vea aireada y ligera. En mi batidora KitchenAid yo hago esto con las varillas por aproximadamente 4 minutos con velocidad 7. Luego, agregar el azúcar y el cacao y batir por 2 minutos más. Si la crema queda muy espesa puede corregirse con una cucharadita de leche, y si queda muy líquida puede corregirse agregando más azúcar.
- Colocar la crema en una manga pastelera (yo usé una boquilla redonda grande para esto).
- Colocar un waffle en un plato para servir y hacer bolitas con la crema por toda la superficie, colocarle trozos de fresas y luego otro waffle. Repetir el proceso hasta terminar con los waffles y decorar al gusto. Yo usé crema de chocolate y avellanas para decorar y fresas enteras y troceadas espolvoreadas con azúcar glass. Servir.
- Notas: \*Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En otra olla más pequeña, vaciar la mantequilla y el chocolate y poner esta encima de la que tiene agua, procurando que el fondo de la cacerola que va arriba no toque el agua.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/818>