



## Los mejores Brownies!!

Brownies, Chocolate, Barras

### Ingredientes

- 83 gramos (2/3 taza) de harina todo uso
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear\*
- 60 gramos de chocolate oscuro sin azúcar\*\* (chocolate en barra, no cacao en polvo. Yo uso uno de al menos 56% de concentración de cacao)
- 120 gramos de chocolate oscuro\*\* (yo uso uno de al menos 70% de concentración de cacao)
- 140 gramos (10 cucharadas) de mantequilla sin sal
- 250 gramos (1 1/4 taza) de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 huevos

### Preparación

- Ajustar la rejilla del horno en la que se va a colocar el brownie a una posición media-baja. Precalentarlo a 170°C.
- Mezclar con una cuchara de madera la harina, la sal y el polvo de hornear y apartar. Rociar el molde a usar (preferiblemente uno cuadrado de 24x24cm) con spray antiadherente, también se puede usar papel vegetal que sobresalga por los bordes del molde o engrasarlo, el método de preferencia para evitar que el brownie se quede pegado al molde.
- Derretir los chocolates y la mantequilla a baño María. Quitar de la hornilla de la cocina y agregar el azúcar y la vainilla. Luego ir añadiendo uno a uno los huevos, procurando que cada uno esté bien incorporado antes de agregar el siguiente. Continuar mezclando hasta que se vea brillante y sedoso. Agregar los ingredientes secos y seguir removiendo hasta que todo se una.
- Colocar la mezcla en el molde previamente preparado. Hornear por 35-45 minutos, hasta que el centro no se vea líquido ni se mueva y que al insertar un palillo de madera no salga totalmente seco sino con algunas migajitas húmedas.
- Retirar del horno y dejar reposar en el molde por 5 minutos. Desmoldar, dejar enfriar y servir (con una bolita de helado de mantecado!).
- Notas: \*Si se prefieren brownies más densos, usar 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- \*\* Si no se tienen los dos tipos de chocolate, se puede usar solo 1 tipo (es decir, 180 gramos en total de un chocolate oscuro en vez de una combinación de 60 y 120 gramos de dos tipos de chocolate). Esto también da buenos resultados, pero a mi parecer el brownie queda mejor con la combinación

de estos dos tipos de chocolate. Es importante que tengan presente que una de las cosas más importantes al hacer brownies es la calidad del chocolate, es lo que le va a dar textura y sabor, por lo tanto, traten de no usar chocolates de baja calidad.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/228>