



Brownies de red velvet con relleno de cheesecake

Brownies, Cheesecakes, Chocolate

Ingredientes

Para la masa de brownie

- 150 gramos de aceite vegetal
- 250 gramos de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 cucharada de colorante rojo
- 40 gramos de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 75 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadritos pequeños
- 4 huevos
- 100 gramos de harina de trigo para todo uso, tamizada
- ½ cucharadita de polvo de hornear o levadura química
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vinagre (blanco, de manzana, o de vino blanco)

Para la masa de cheesecake

- 250 gramos de queso crema tipo Philadelphia
- 75 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 yema de huevo
- ½ cucharadita de sal

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar un molde de aluminio de 24x24 cm con papel de horno. Apartar.
- Primero, preparar la masa del brownie. Para esto, colocar el aceite, el azúcar, la vainilla, el colorante, el cacao y el chocolate en un bowl apto para calor. Llevar al microondas y calentar en periodos de 40 segundos, removiendo después de ese tiempo, hasta que el chocolate se haya derretido por completo y se tenga una mezcla homogénea. También puede hacerse este procedimiento calentando la mezcla en la hornilla de la cocina a Baño María.
- Con unas varillas, añadir uno a uno los huevos a la mezcla anterior, asegurando que se incorporen

bien en cada adición.

- Agregar la harina, el polvo de hornear y el vinagre. Mezclar con las varillas hasta tener una masa homogénea. Verter esta masa en el molde previamente preparado y apartar mientras se prepara la parte de cheesecake.
- Colocar todos los ingredientes para la mezcla de cheesecake en un bowl apto para batidora. Batir a velocidad media hasta homogeneizar. (También puede hacerse manualmente con varillas)
- Poner porciones de la mezcla de cheesecake encima de la masa de Brownie, y unir ambas mezclas usando la punta de un cuchillo.
- Llevar al horno por 35-40 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro este salga ligeramente seco (con algunas migajas húmedas es lo ideal, pero sin masa cruda).
- Esperar 15 minutos antes de desmoldar y servir. Mantener a temperatura ambiente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/11406>