



Brownies + Galletas de trocitos de chocolate = Brookies!!!

Ingredientes

Para la capa de brownie

- 83 gramos (2/3 taza) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 60 gramos de chocolate negro sin azúcar
- 120 gramos de chocolate oscuro
- 140 gramos (10 cucharadas) de mantequilla sin sal
- 250 gramos (1 1/4 tazas) de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 huevos

Para la capa de galletas

- 115 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal
- 150 gramos (3/4 taza) de azúcar
- 1 huevo
- 95 gramos (3/4 taza) de harina de trigo leudante
- 95 gramos (3/4 taza) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear o levadura química
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de canela molida
- 150 gramos de chocolate oscuro cortado en cubos pequeños

Preparación

- Ajustar la rejilla del horno en la que se va a colocar el brownie a una posición media-baja. Precalentarlo a 170°C.
- Primero se prepara la capa de brownie. Para esto, 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, yo uso uno de 20x20 cm de aluminio) 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.
- Ahora, preparar la capa de galleta; para esto colocar en un bowl la mantequilla y el azúcar y mezclar con la batidora en máxima velocidad hasta que se torne de un color amarillo muy claro y se vea cremoso y homogéneo.
- Reducir a velocidad media y añadir el huevo, esperando que se incorporen bien en cada adición. Reducir la velocidad al mínimo y agregar las harinas, el polvo de hornear, la soda, la vainilla, la canela y el chocolate picado. Aumentar a velocidad media y mezclar por 2 minutos hasta que todo se haya incorporado bien.
- Tapar el bowl y dejar congelar la mezcla por media hora. Cuando hayan pasado 10 minutos de que la masa de galletas esté en el congelador, meter a hornear el brownie.
- Cuando hayan pasado 25 minutos de que el brownie ha sido metido en el horno, sacarlo y colocar encima bolitas aplastadas de la masa de galletas, teniendo cuidado de no aplastar demasiado las bolitas y luego de no hacer demasiada presión al colocarlas sobre el brownie a medio hornear. No hay que seguir un patrón exacto al colocar la masa de galletas, esta se irá derritiendo y formará la capa arriba del brownie.
- Hornear por 15 minutos adicionales o hasta que al insertar un palillo en el centro de la preparación, este salga seco. Retirar del horno y dejar reposar en el molde por 10 minutos. Desmoldar, dejar enfriar y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/514>