

BROWNIE

BROWNIE

<https://midulcepecado.com>



<https://midulcepecado.com>



¿Sabíais que el brownie dicen que se origino de un pequeño error? Hace mucho tiempo, cuentan que un repostero estadounidense, en su intento por hacer un bizcocho de chocolate, se olvidó de añadir levadura a la masa, obteniendo como resultado un bizcocho compacto, de muy poca altura, muy jugoso y con una estética inmejorable. Hay otras versiones que distan de esta y relatan una historia diferente, pero como nunca se sabrá a ciencia cierta cual es la mas verdadera, esta me ha parecido una de las mas singulares y factibles para reseñar.

Este bizcocho dicen que fue toda una revolución. Obtuvo el nombre de brownie , que significa *marroncete*, por su color chocolateado. Solía elaborarse con mantequilla de cacahuete y estaba relleno de nueces y Butterscotch, que es un caramelo crujiente hecho con azúcar moreno y mantequilla. Hoy en día lo solemos hacer con mantequilla normal, relleno de nueces y en

algún caso incluso con trocitos de chocolate extra. Hay quien lo acompaña con un poco de helado, y hay quien le gusta mas saborearlo trocito a trocito con un buen chocolate o café, como es mi caso particular. Ya sea de una manera o de otra el sabor es espectacular.

El secreto del brownie reside en emplear un buen chocolate. A mi particularmente me encanta el formato en polvo de la marca Paladín. Suelo adquirirlo cuando quiero hacer algún bizcocho o un buen chocolate a la taza para mojar los churros. Como todo es cuestión de preferencias, seguro que vosotros también tenéis algún chocolate particular que os trae de cabeza. Os animo a que lo utilicéis y me digáis que tal os ha salido la receta. Para ello, aquí os dejo la elaboración de forma muy sencilla, tanto con la thermomix como sin ella.

INGREDIENTES

- 6 huevos.
- 150 g de harina de trigo.
- 250 g de azúcar.
- 250 g de cacao para hacer a la taza.
- 200 g de mantequilla.
- 200 g de nueces.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Crear un brownie no tiene truco ninguno. Con los ingredientes necesarios y siguiendo la receta paso a paso es imposible que no nos salga bien. Cogemos un bol apto para microondas y comenzamos a obrar.

ELABORACION

1. Introducimos en un bol apto para microondas el cacao junto con la mantequilla. Vamos calentando y revolviendo cada poco hasta que se funda y mezcle todo bien.

2. En un recipiente aparte introducimos los huevos y el azúcar y batimos con la ayuda de la batidora hasta que quede bien mezclado.
3. Agregamos la primera mezcla de chocolate y mantequilla y revolvemos a mano con una varilla hasta mezclarlo todo.
4. Incorporamos la harina y la sal y seguimos revolviendo hasta unificar los ingredientes.
5. Troceamos un poco las nueces con la ayuda de un robot o molinillo y las incorporamos a la mezcla anterior. Mezclamos con la varilla de nuevo para que queden bien repartidas.
6. Engrasamos un molde con un poco de aceite. Yo suelo utilizar un molde desmoldable rectangular de 24×30 cm porque me gusta la altura que obtiene así el brownie, pero podéis utilizar el que mejor os venga. Extendemos la masa poco a poco y la llevamos al horno a 180º con calor por arriba y por abajo unos 20-25 minutos.
7. Una vez fuera del horno dejamos que enfríe un poco y desmoldamos. Podemos comprobar que la parte de afuera va a quedar muy crujiente y el interior muy jugoso. Una vez que haya enfriado del todo ya podemos disponer de él para disfrutarlo cuando mas nos apetezca.

CON THERMOMIX

Vamos a elaborar la masa de el brownie muy rápidamente con la ayuda de nuestra thermomix. Una vez lista engrasamos un molde, la vertemos dentro y dejamos que el horno haga el resto del trabajo.

ELABORACION

1. En primer lugar vamos a introducir las nueces en la thermomix y triturarlas 6 segundos en velocidad 4. Luego las reservamos.
2. Colocamos la mariposa e incorporamos la mantequilla (temperatura ambiente), los huevos y el azúcar y programamos 5 minutos a 37º en velocidad 3.
3. Agregamos la harina, el cacao y la sal y mezclamos 10 segundos

en velocidad 3.

4. Quitamos la mariposa. Agregamos las nueces reservadas y las mezclamos con la espátula a mano.
5. Pincelamos un molde con un poco de aceite. Yo suelo utilizar uno rectangular desmoldable de 24×30 cm porque así el brownie queda justo a la altura que a mi me gusta pero podéis usar el que mejor os venga. Introducimos la masa y horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo unos 20-25 minutos.
6. Una vez fuera del horno esperamos a que enfríe un poco y desmoldamos. Como podemos comprobar la parte de arriba va a quedar crujiente y el relleno se va a ver muy jugosillo. Ahora solo nos queda esperar a que enfrié del todo e hincarle el diente cuando mas nos apetezca.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>