

Llega Septiembre y con él las ganas de volver a la carga y proponerse cosas.

Hace unos años mi comienzo de año lo hacía en diciembre, pero desde que soy mama, sé que muchas me entenderéis, la vida cambia y Septiembre es como ese Enero.

Es por eso que uno de mis propósitos es retomar las recetas en el blog. Y creo que esta es la mejor elección para hacerlo, un Brownie doble de chocolate. Y es que me encanta el chocolate.

Además se que es una receta muy deseada, ya que en las encuestas que os hice por Instagram ganó por goleada que querías receta de Brownies.



Lo podéis decorar como más os guste, en mi caso he usado un «drip» rosa que me sobró y un crujiente de cereales que uso para mis tartas.

Ya os adelanto que de un día para otro esta mucho más rico. Además os recomiendo guardarlo en la nevera y sacarlo entre media y una hora antes de comerlo. Este tiempo dependerá del calor. En mi caso siendo agosto y a 32º en la cocina con media hora es suficiente.

Y como sé que lo que queréis es la receta, vamos ya con ella.







Ingredientes

Masa para Brownie

140 gr chocolate negro 60-70 % en trozos

85 gr mantequilla sin sal

2 huevos a temperatura ambiente

200 gr azúcar

1 cucharadita de extracto puro de vainilla

70 gr harina

½ cucharadita de sal

Capa de ganache:

170 gr chocolate con leche picado

120ml nata 35% mg

1 cucharadita de jarabe de maíz o miel

55 gr chocolate con leche

Decoración al gusto

Para hacer este brownie he usado este [MOLDE](#) de 20×20 cm.



Preparación

Precalentamos el horno a 175º.

Cubrimos un molde para hornear cuadrado de 20×20 cm con papel de horno y spray desmoldante o mantequilla.

En un bol derretimos la mantequilla en el microondas. La echamos sobre el chocolate troceado y mezclamos hasta que este totalmente derretido, brillante y homogéneo.

Reservamos.

Batimos los huevos con el azúcar en un bol grande con unas varillas hasta que la mezcla esté blanquecina y esponjosa.

Agregamos la vainilla y la sal y mezclamos. Después añadimos la mezcla de chocolate hasta que se mezcle uniformemente.

Por último echamos la harina hasta que esté bien incorporada pero sin mezclar de más. Echamos la masa en el molde preparado y alisamos la superficie con una espátula. Horneamos hasta que esté ligeramente hinchado y al pincharlo con un palillo salga con algunas migas húmedas, el mio estuvo 25 minutos.

Sacamos del horno y lo ponemos sobre una rejilla. Dejamos que se enfríe por completo.

Para la cobertura. Calentamos la nata con el jarabe de maíz o la miel en el microondas.

Agregamos el chocolate troceado. Dejamos reposar unos minutos y después mezclamos hasta que tengamos una «salsa» suave y brillante.

Vertimos sobre él Brownie y lo extendemos con una espátula para que quede una capa uniforme. Refrigeramos duramente al menos 1-2 horas. Aunque yo prefiero dejarlo toda la noche en la nevera.

Al día siguiente, decoramos al gusto y cortamos con un cuchillo afilado que iremos limpiando en cada corte con agua caliente y papel para que los trozos queden perfectos y «limpios».



Para mi es uno de los mejores Brownies que he comido.

Y os recomiendo conservarlo en la nevera, un máximo de 3-4 días máximo, eso si no os lo coméis antes.

Y para degustarlo con todo su sabor, sacarlo como os cuento arriba un rato antes. De esta manera estará «tierno» con su capa de ganache blandita.



Receta vista en [Scientifically Sweet](#)

Recetas relacionadas