



Atelier de Cocina

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA



Ingredientes:

Para el brownie:

200 grs. de mantequilla en pomada
Vainilla
200 grs. de azúcar
50 grs. de chocolate negro
2 huevos
100 grs. de harina
Una pizca de sal
Levadura en polvo
200 grs. de nueces (picado grueso)

Helado de vainilla: preelaborado



Atelier de Cocina

Cobertura:

100 cc. de nata

100 grs. de chocolate negro

40 grs. de mantequilla en pomada

Elaboración:

Engrasar y enharinar una bandeja para hornear (preferiblemente cuadrada) con 3 cms. de altura, o poner papel de hornear.

Batir la mantequilla, el extracto de vainilla y el azúcar en un bol grande hasta que la mezcla quede suave.

Fundir el chocolate, lentamente al baño María, retirar y dejar entibiar.

Batir los huevos ligeramente e incorporar a la crema de mantequilla, poco a poco. A continuación el chocolate fundido removiendo bien.

Incorporar la harina tamizada, la sal y la levadura en polvo así como también las nueces picadas.

Remover todo hasta mezclar. Verter en la bandeja engrasa y hornear durante 20 minutos a 170° C (hasta que esté firme y esponjoso al tacto). Dejar enfriar en el propio molde.

Cobertura:

Calentar la nata hasta el punto de ebullición. Retirar del fuego, incorporar el chocolate removiendo hasta que se funda. Añadir la mantequilla y batir.

Montaje:

Cortar en cuadrados el brownie, colocar una bola de helado de vainilla encima, y verter la cobertura de chocolate por encima, colocando una nuez en el centro.