Brownie con Lacasitos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 225 g de mantequilla
- 200 g de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 g de harina de repostería
- 275 g de azúcar
- 150 g de nata
- 2 huevos batidos
- 4 cucharadas de leche
- 4 gotas de esencia de vainilla
- 200 g de chocolate negro (cobertura)
- 6 cucharadas de agua (cobertura)
- 3 cucharadas de nata (cobertura)
- 100 g de mantequilla (cobertura)

Preparación:

Paso 1

Engrasamos una fuente de horno de 30×30, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina. Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla en el microondas durante 5 minutos a temperatura baja. Tamiza la harina en un cuenco y añade el azúcar. Vierte la mezcla del

chocolate caliente encima. Bátelo bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, unas gotas de esencia de vainilla y 4 cucharadas de leche. En un bol rompe con las manos las galletas María en trozos grandes.Vierte la mezcla en la bandeja e introduce los trozos de galleta. Cuece el brownie en el horno precalentado a 190º grados durante 20 minutos. Lo dejamos enfriar y cuando este frío cubrimos con el chocolate de la cobertura y lo metemos durante 3 horas en la nevera. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla en el micro durante 5 minutos a temperatura baja y déjalo enfriar. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío, adornamos con los Lacasitos y lo metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura.