

Pastel estilo brookie

Ingrédients

- 200g de chocolate negro
- 75g de mantequilla
- 4 huevos
- 40g de azúcar
- 60g de harina
- 125g de mantequilla
- 70g de azúcar muscovado
- 70g de azúcar granulada
- 1 huevo
- 180g de harina
- 175g de chocolate en trozos o picado

Préparation

1. ¿Te debates entre un brownie y una galleta?
2. ¡Esta receta es para ti!
3. Una pequeña porción de este pastel y ambos antojos estarán satisfechos. Por supuesto, no es el pastel más ligero ni el más fresco, ¡pero es muy delicioso!
4. Puedes añadirle frutos secos si lo deseas, o también guardarlo en el refrigerador para una versión más fresca al momento de degustarlo.
5. Ingredientes: He utilizado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Material: Molde para pastel Batidor
Tiempo de preparación: 40 minutos + cocción + reposo
Para un pastel de 20-22cm: El brownie: de chocolate negro de mantequilla 4 huevos de azúcar de harina
Derrite el chocolate con la mantequilla.
7. Bate los huevos con el azúcar.
8. Añade la mezcla de chocolate y mantequilla, luego la harina.
9. Vierte la masa en un molde engrasado y enharinado o forrado con papel pergamino.
10. La galleta: de mantequilla de azúcar muscovado de azúcar granulada 1 huevo de harina de chocolate en trozos o picado
Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares.
11. Añade el huevo y luego la harina.
12. Termina con los trozos de chocolate.
13. Extiende la masa de galleta sobre la masa de brownie (la cantidad de masa de galleta es bastante grande, no puse toda y cociné el resto aparte para no tener un grosor demasiado grande).
14. La cocción: Hornea en el horno precalentado a 220°C durante 20 minutos, luego baja la temperatura a 180°C y continúa la cocción por otros 10 a 15 minutos según cuánto quieras que tu pastel esté fundido.
15. Deja enfriar, luego desmolda y ¡disfruta!