

Brownies casolans amb xocolata



Quan vaig fer els altres brownies amb cacau, em vaig quedar amb les ganes de fer la recepta original, així que vaig comprar les rajoles de xocolata i els he tornat a fer com Déu mana.

Van durar ... crec que un día. Quatre nenes per casa es nota.

Temps: 1 hora

Ingredients:

- -270 gr de xocolata negra
- -75 gr d'avellanes torrades
- -75 gr de farina tamisada
- -225 gr de mantega
- -225 gr de sucre
- -3 ous
- -1 culleradeta de llevat en pols



Elaboració:

PAS 1: Al ser la xocolata amb pastilla, l'elaboració és diferent però no més complicada ni més llarga. Es tarda el mateix. Fiquem la xocolata amb la mantega en una olleta al bany Maria que es desfacin i mesclin bé.

PAS 2: Mentre es baten els ous amb el sucre fins que quedi una mescla tirant a blanquinós. Jo ho vaig fer amb la batedora elèctrica.

PAS 3: Quan tenim la xocolata i la mantega desfetes les barrejem amb el sucre i l'ou i amb la batedora ho anem mesclant. També hi afegim el llevat i la farina tamisada. Per últim barrejem amb la cullera els fruits secs.

PAS 4: En aquest cas he fet servir un motlle de silicona per comprovar si m'anava millor, perquè amb l'altre al desmotllar se'm va aclivellar tot. I sí! Un cop ben fred es desmotlla molt millor. Podria ser que amb l'altre fes servir un motllo massa alt. Dels errors s'apren. Tinc pendent comprar-me un motllo quadradet de parets baixes per aquests pastissos.

PAS 5: Només queda posar la massa al forn a 180° durant 35 minuts i un cop fet deixar refredar bé abans de desmotllar.

Molt més bò fet amb xocolata negra! L'apariencia és semblant, però de gust guanya molt més.

















<http://lamevacuina.cat/wp-content/uploads/2018/07/Brownies-amb-xocolata-negra-i-avellanes.mp4>



Bon Profit!