

## BROWNIE DE CHOCOLATE Y CAFÉ



Este es el típico bizcocho que hay en las cartas de muchos restaurantes, pero nunca lo había hecho en casa, hasta hoy. He preparado uno con la receta original que incluye avellanas tostadas y otro más pequeño sin ellas, y así puede comer mi hijo que es alérgico.

Su preparación no es nada difícil, y queda perfecto de un día para otro. Es un bizcocho jugoso que predomina el sabor a chocolate y es el preferido de los chocoadictos.

Hay muchas versiones, y creo que en adelante aparecerá más de una por mi blog.

Aquí tenéis la receta.

Ingredientes: (Molde de 20 x 20)



75 gr. de avellanas tostadas

225 gr. de chocolate negro fondant

200 gr. de mantequilla

4 huevos

130 gr. de azúcar blanquilla

75 gr. de harina normal

4 gr. de levadura tipo royal

1 ½ cucharadita de café soluble

Cacao puro en polvo para decorar

### **Preparación:**

Prepara el horno, calentando a 170° calor arriba y abajo

Preparamos el molde, engrasándolo, y cubriendo con papel de hornear el fondo y los laterales. Esto lo hacemos para que al desmoldar sea más fácil.



Troceamos las avellanas, en trozos no muy pequeños, que se identifiquen bien dentro del brownie.



Vamos a poner el chocolate troceado junto con la mantequilla en un bol, y lo vamos a fundir todo junto en el microondas o bien al baño maría (recomiendo microondas por la facilidad), iremos controlando a intervalos para que no se nos queme. Reservamos.



Ahora vamos a batir los huevos, el azúcar y el café soluble, durante aproximadamente 2 minutos.

A continuación añadimos la mezcla de chocolate y mantequilla, y con la ayuda de una espátula vamos mezclando muy bien para incorporar todo.



Y como punto final añadimos las avellanas partidas, mezclamos de nuevo y ya podemos verter dentro de nuestro molde y al horno. Cocción aproximada de 25 minutos a 170°. Tiene que quedar jugoso, por eso cuando lo comprobamos con una brocheta, tiene que salir manchada y no seca como en otros bizcochos.

Como siempre, poner el brownie encima de una rejilla para que se enfríe completamente, y cuando esté frío lo espolvoreamos con cacao puro en polvo.

