

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES 2 PAX

Huevos	3 ud
Harina	80 gr
Chocolate blanco	200 gr
Mantequilla	100 gr
Azúcar	100 gr
Esencia de vainilla	C/S
Fresas	C/S
Helado de galleta maría	C/S

MATERIAL NECESARIO

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo

Preparación

Para el brownie

Derretimos al baño maría la mantequilla y el chocolate, mezclamos hasta que sea una mezcla homogénea.

Montamos los huevos y el azúcar y añadimos la esencia de vainilla.

Mezclamos con el chocolate fundido (ojo temperatura) hasta que este homogéneo.

Añadimos la harina con la ayuda de un tamiz y vamos integrándola con movimientos circulares.

Preparamos el molde para cocinar la mezcla.

Horneamos a 180 grados durante 25 min.

Para las fresas.

limpiamos

Retiramos el pedúnculo y cortamos en laminas finas.

Para el helado

Sacamos las bolas que nos hagan falta y las guardamos en el congelador para el servicio.