Gastronomix
vuelta y vuelta

Ingredientes
4 Pax

Huevos	**3 ud**
Harina	**80 gr**
Chocolate blanco	**200 gr**
Mantequilla	**100 gr**
Azúcar	**100 gr**
Esencia de vainilla	
Fresas	
Helado de galleta	

Brownie de chocolate blanco con frutos rojos

Para el brownie: Derretimos al baño maría la mantequilla y el chocolate, mezclamos hasta que sea una mezcla homogénea. Montamos loas huevos y el azúcar y añadimos la esencia de vainilla.

Mezclamos con el chocolate fundido (hay que tener cuidado con la 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 y horneamos a 180 grados durante 25 min.

Para las fresas: Limpiamos cada pieza y retiramos el pedúnculo y cortamos en laminas finas. Reservamos.

Para emplatar: Servimos templado el brownie, colocamos las rodajas de fresas encima y acompañamos con una bola de helado. Servir inmediatamente.