

2 noviembre 2006

Algo con que deleitar a tus invitados

Por Wesley Trobaugh



[A brownie with ice cream](#)

Esta receta es algo de lo más común en EE.UU. pero como aquí los *brownies* son una rareza, la gente no te hará más que cumplidos cuando se los sirvas para merendar.

Precalienta el horno a 180°. Funde 125 gramos de mantequilla con 125 gramos (o un poco más) de chocolate negro (sin querer dar publicidad, yo uso el chocolate puro de Valor) en el microondas o al baño María. Cuando la mezcla esté uniformemente fundida, añade 400 gramos de azúcar (sí, es muy dulce). Mezcla esto (yo uso una batidora de varillas) añadiendo poco a poco 5 mililitros de aroma de vainilla y 4 huevos. Cuando esté todo incorporado, añade 100 gramos de harina. Si quieres, puedes añadir también nueces molidas. No lo suelo hacer pero también salen muy bien con nueces.

Ahora vierte esta masa en un molde rectangular untado previamente con mantequilla y cuécelo al horno unos 25 minutos (normalmente tardan más en hacerse). En cuanto un palillo sale limpio del centro, están hechos. No hay que dejarlos demasiado tiempo porque se secan. Por encima se puede echar cacao en polvo, nueces o almendras molidas o azúcar glasé. Sirve así, *tal cual*, o con helado de vainilla y sirope de chocolate.

Si no se terminan de hacer, no pasa nada. Un *brownie* sin hacer del todo es una cosa bastante fea pero está buenísimo.

Por muy complicado que parezca, no te saldrá mal, te lo prometo.