



Cocina Para Novatos

- Inicio
- Primeros platos
- Segundos platos
- Postres
- Flan de leche condensada
- Tarta chocolate blanco
- Banda de fresas
- Banda de Manzana
- Hojaldre relleno de crema
- Brownie con Helado de Yo
- Brownie de chocolate blan
- Torrijas
- Chinois de crema
- Tarta mousse de nutella
- Tarta de hojaldre con fruta
- Magdalenas
- Palmeras de hojaldre
- Coca de Sant Joan
- Bracito de trufa
- Financiers corazón Nutella
- Brazo de Gitano
- Flan de café
- Tarta de pasta quebrada
- Tarta de queso fresco
- Mousse de chocolate
- Brownie
- Tarta de queso
- Panacotta
- Pastel de chocolate
- Muffin con chocolate
- Otros platos
- Cocina Sana
- Libro de visitas
- Recetas en PDF
- Sitios de Interés
- Contáctanos

Brownie con helado de yogur con frutos del bosque




Receta de Luis H.

Ingredientes

- 200 gr de chocolate de cobertura
- 3 huevos
- 150 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 50 gr de cacao en polvo para repostería
- 150 gr de mantequilla
- 75 gr de nueces
- Helado de yogur con frutos del bosque

Modo de elaboración

Fundimos 150gr de chocolate de cobertura con la mantequilla y dejamos templar.

Batimos los huevos con el de azúcar hasta conseguir una mezcla espumosa.

Incorporamos la harina y el cacao batiendo cuidadosamente a mano, añadimos la mezcla de mantequilla y chocolate y por último las nueces.

Cocinamos la mezcla en un molde cuadrado o rectangular engrasado y hornearmos a 180º unos 20 minutos. Dejar enfriar y desmoldar cortando en cuadraditos.

Para servirlo, calentar el bizcocho. Poner una bola de helado encima del bizcocho y echar la cobertura de chocolate por encima del helado.