

- Brownies de telaraña para Halloween -



INGREDIENTES

PARA LOS BROWNIES:

150 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

150 G DE CHOCOLATE OSCURO

2 PIEZAS GRANDES DE HUEVO A TEMPERATURA AMBIENTE

220 G DE AZÚCAR

150 G DE HARINA

½ CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR

30 G DE COCOA POSTRELICIOSO

PARA EL CARAMELO:

20 CARAMELOS SUAVES SABOR DULCE DE LECHE (3 G CADA UNO)

3 CUCHARADAS DE CREMA PARA BATIR

PARA DECORAR:

100 G DE BOMBONES BLANCOS APTOS PARA DERRETIR

1 CUCHARADA DE AGUA NATURAL

OJOS COMESTIBLES AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

PARA EL CARAMELO:

1. VIERTES LOS 20 CARAMELOS Y LA CREMA PARA BATIR EN UN TAZÓN APTO PARA MICROONDAS, CALIÉNTALOS EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS HASTA QUE SE DERRITAN, RECUERDA REMOVER LA MEZCLA ENTRE CADA INTERVALO.

2. MEZCLA HASTA QUE SE INTEGREN BIEN LOS DOS INGREDIENTES Y SE ENFRÍEN UN POCO, RESERVA.

PARA LOS BROWNIES:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y PREPARA UN MOLDE CUADRADO CON MANTEQUILLA Y PAPEL PARA HORNEAR.
2. VIERTES LA MANTEQUILLA Y EL CHOCOLATE EN UN RECIPIENTE APTO PARA MICROONDAS; DERRITELO EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS, RECUERDA REVOLVER LA MEZCLA ENTRE CADA INTERVALO. RESERVA.
3. EN OTRO TAZÓN, BATE LAS PIEZAS DE HUEVO Y EL AZÚCAR HASTA QUE SE BLANQUEEN, ES DECIR QUE SE ESPONJEN Y EL COLOR SE VUELVA MÁS PÁLIDO (APROX. 1-3 MIN), PUEDES HACERLO A MANO O CON BATIDORA.
4. COMBINA LA MEZCLA DE CHOCOLATE DERRETIDO JUNTO CON LA DE HUEVO Y AZÚCAR, MEZCLA HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS

5. AGREGA EL POLVO PARA HORNEAR Y LA HARINA, BATE PARA QUE SE INTEGREN BIEN. LUEGO AÑADE LA COCOA POSTRELICIOSO Y REVUELVE HASTA TENER UNA MASA DENSA Y UNIFORME.

6. VIERTE LA MITAD DE LA MASA PARA BROWNIE EN EL MOLDE Y EXTIÉNDELA EN UNA CAPA UNIFORME.

7. VIERTE EL CAMELO AL CENTRO DEL MOLDE, SOBRE LA MASA DE BROWNIE, EXTIÉNDELO DEJANDO UN ESPACIO DE 4-5 CM ALREDEDOR DEL BORDE.

8. AGREGA EL RESTO DE LA MASA PARA BROWNIE Y EXTIÉNDELA CON MUCHO CUIDADO PARA CUBRIR EL CAMELO.

9. HORNEA A 180 °C DURANTE 40-45 MINUTOS. SABRÁS QUE ESTÁ LISTO CUANDO LA PARTE SUPERIOR SE VEA MENOS BRILLOSA Y LOS BORDES COMIENCEN A AGRIETARSE, PUEDES PINCHARLO CON CUCHILLO PARA CONFIRMAR QUE ESTÉN LISTOS, EL CUCHILLO SALDRÁ UN POCO MANCHADO, PERO NO DEMASIADO.

10. ESPERA A QUE SE ENFRÍEN COMPLETAMENTE (MÍNIMO 2 HORAS).

PARA DECORAR:

1. EN UN TAZÓN APTO PARA MICROONDAS COLOCA LOS BOMBONES Y EL AGUA, CALIÉNTALOS EN INTERVALOS DE 15 SEGUNDOS HASTA QUE SE DERRITAN POR COMPLETO, RECUERDA REVOLVER ENTRE CADA INTERVALO PARA EVITAR QUE SE QUEMEN,
2. CUANDO ESTÉN LO SUFICIENTEMENTE FRÍOS PARA TOCARLOS, TOMA UNA PEQUEÑA CANTIDAD CON TUS DEDOS JUNTOS Y SEPÁRALOS PARA CREAR UN EFECTO DE TELA
3. Inmediatamente coloca la telaraña sobre los brownies y repite las veces que desees.
4. Pega los ojos comestibles sobre las telarañas.