

- Brownie de red velvet -



INGREDIENTES

PARA EL BROWNIE:

½ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

1 ½ TAZAS DE AZÚCAR

2 PIEZAS DE HUEVO

½ CUCHARADA DE COLORANTE EN GEL ROJO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 ¼ TAZAS DE HARINA

¼ DE CUCHARADITA DE SAL

¼ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

½ TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE BLANCO

PARA EL FROSTING:

½ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

½ TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE BLANCO DERRETIDO

½ - 1 ½ CUCHARADAS DE LECHE (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

PARA EL BROWNIE:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y PREPARA UN MOLDE CUADRADO DE 20 CM X 20 CM CON PAPEL PARA HORNEAR O ENGRASADO Y ENHARINADO PARA QUE NO SE PEGUE LA MASA.
2. CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA ACREMA LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL AZÚCAR HASTA QUE ESTÉN SUAVES.
3. AGREGA LAS PIEZAS DE HUEVO Y EL COLORANTE ROJO MIENTRAS BATES PARA INTEGRARLAS A LA MEZCLA DE MANTEQUILLA.
4. AÑADE EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA E INTÉGRALA CON UNA ESPÁTULA O CON LA BATIDORA.
5. AGREGA LA HARINA, LA SAL Y LA COCOA POSTRELICIOSO, BATE HASTA TENER UNA MASA BIEN INTEGRADA.

6. INCORPORA LAS CHISPAS DE CHOCOLATE DE MANERA ENVOLVENTE Y VIERTES LA MASA EN EL MOLDE, PUEDES RESERVAR UNAS CUANTAS CHISPAS PARA DARLE EL TOQUE FINAL UNA VEZ QUE VIERTAS LA MASA AL MOLDE.

7. HORNEA A 180 °C POR 25 A 30 MIN.

8. ESPERA A QUE SE ENFRÍE PARA DESMOLDARLO Y PARTIRLO.

PARA EL FROSTING:

1. EN UN TAZÓN VIERTES LA MANTEQUILLA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA, ACRÉMALOS CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA.

2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa batiendo para integrarla, una vez que tengas una mezcla uniforme añade el chocolate blanco derretido y bate de nuevo.

3. Si la mezcla está muy espesa puedes agregar la leche poco a poco hasta obtener una consistencia suave y cremosa, inicia sólo con ½ cucharada y si lo necesitas agrega más.

4. Viertes el frosting en una manga pastelera y cuando los brownies estén fríos y partidos, decóralos.

5.

Espolvorea con sprinkles de corazón.