

El mejor brownie con Thermomix, con nueces y húmeda



Ingredientes para preparar el mejor brownie con Thermomix, con nueces y húmedo, ¡delicioso! (molde rectangular de 25×30 cm aprox o cuadrado de 22 cm)

4 personas

- 200 gr de chocolate negro en tableta, troceado.
- 120 gr de azúcar.
- 100 gr de mantequilla.
- 70 gr de harina de trigo.
- 3 huevos.
- 70 gr de nueces peladas.
- Una pizca de sal (opcional, potencia el sabor del chocolate).
- 2 cucharadas soperas de gotas o chips de chocolate (opcional).

Preparación, cómo hacer el mejor brownie con Thermomix, con nueces y húmedo, ¡delicioso!:

- 1-Pon la mitad de las nueces peladas en el vaso de la Thermomix y pícalas durante 6 segundos a velocidad 4. Reserva aparte.
- 2-Ahora echa el chocolate troceado y tritúralo durante 15 segundos a velocidad progresiva 5-10. Resérvalo también en un recipiente aparte.
- 3-Echa los huevos y el azúcar en el vaso, coloca el accesorio mariposa y deja que mezcle durante 4 minutos a 37°C y velocidad 4.
- 4-Incorpora el chocolate y la mantequilla y mezcla durante 15 segundos a velocidad 5.
- 5-Ahora retira la mariposa y añade la harina y la pizca de sal, y mezcla 30 segundos a velocidad 3,5.
- 6-Incorpora las nueces que habíamos picado y las gotas de chocolate y mezcla durante 15 segundos a velocidad 2 y giro a la izquierda.
- 7-Precalienta el horno a 170°C con calor arriba y abajo y ventilador.
- 8-Para que el brownie no se pegue, cubre el molde que vayas a utilizar con papel vegetal (es lo más recomendado) o unta sus paredes y base con un poco de mantequilla.
- 9-Vierte la mezcla dentro del molde y decora por encima con la otra mitad de las nueces que habíamos reservado, que lo ideal es que estén en mitades o cuartos.
- 10-Introduce el molde en el horno a altura media y hornéalo unos 15-20 minutos para que quede húmedo por dentro pero con la capa superior ligeramente crujiente. Para comprobar si está listo, además de que la capa superior debe estar algo agrietada, introduce un palillo y si sale manchado es el momento de sacarlo si lo quieres húmedo (si sale muy muy manchado quizás puedas esperar unos minuto más), y si sale limpio sácalo rápidamente para que no se te seque.
- 11-Saca el brownie del horno y déjalo enfriar durante unos 10 minutos en el molde. Sácalo del molde, espera a que se enfríe por completo y ya puedes partirlo y servirlo.

Tiempo: 45 minutos