

Brownie de Biscoff®

13 pasos
12 raciones

Unos deliciosos brownies, jugosos y apetitosos, con un toque especial de Biscoff.

Ingredients

500 g de crema para untar Biscoff
400 g de galletas Biscoff (troceadas en pedazos grandes)
300 g de chocolate negro
375 g de mantequilla sin sal
450 g de azúcar
6 huevos (a temperatura ambiente)
110 g de cacao en polvo
100 g de harina
1,5 cucharaditas de levadura en polvo
Una pizca de sal
50 g de chocolate negro

Preparación

1 Precalienta el horno a 170 °C (340 °F).

2 Derrite el chocolate y la mantequilla juntos al baño María.

3 En un bol grande, añade los huevos y bate hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.

4 Añade el azúcar y bate hasta obtener una mezcla pálida y espumosa. Cuando se haya derretido, añade la mezcla de chocolate a los huevos.

5 En otro bol, tamiza la harina, el cacao, la levadura en polvo y la sal. Añade esta mezcla a los huevos e incorpórala suavemente con una espátula. No remuevas en exceso.

6 Rompe las galletas Biscoff en trozos grandes y incorpóralas con cuidado a la mezcla.

7 Vierte la masa en el molde forrado y alísala con una espátula.

8 Hornea los brownies durante 25-30 minutos.

9 Déjalos enfriar en el molde; puedes colocar el molde sobre una rejilla para que el aire circule por debajo.

10 Una vez que se hayan enfriado, desmóldalos. Unta una capa gruesa de crema de Biscoff sobre el brownie. Mientras tanto, derrite el chocolate negro (al baño María).

11 Vierte el chocolate negro derretido en finas líneas sobre la crema (puedes usar una cuchara o una manga pastelera pequeña).

12 Ahora utiliza un pincho o un palillo para pasar de un lado a otro sobre la crema de Biscoff y el chocolate (en la dirección contraria) para crear un efecto de plumas.

13 Mete el brownie en la nevera para que se enfríe por completo.