



Brownie de Biscoff®

13 pasos
12 raciones

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

Ingredientes

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.