

Brownies de chocolate blanco con pistachos



INGREDIENTES

(para 8 personas)

75 g de azúcar 2 huevos
100 g de mantequilla
150 g de chocolate blanco
80 g de harina, (tamizada junto con la levadura)
1 cucharadita de levadura química
70 g de pistachos, (pelados y picados gruesos)

Tiempo con Thermomix: 8 min, 6 sec
Tiempo total: 30 min

PREPARACIÓN

- 1 Precaliente el horno a 1800.
- 2 Vierta en el vaso el azúcar y los huevos y programe 5 minutos, 37", velocidad 4. Retire del vaso y reserve en un bol.
- 3 Ponga la .mantequilla y el chocolate troceado dentro del vaso y programe 3 minutos, 500, velocidad 1.
- Si quedasen algunos trozos de chocolate, mezcle unos segundos más en velocidad 2.
- 4 Añada los huevos reservados, la harina y la levadura tamizadas. Programe 10 segundos, velocidad 3.
- 5 Incorpore los pistachos y termine de mezclar con la espátula, con movimientos envolventes, para que la masa no pierda aire.
- 6 Vuelque la mezcla en un molde cuadrado de poca altura, de aproximadamente de 20 x 20 cm (o rectangular de 27 x 18 cm, aprox.), previamente engrasado o forrado con papel de hornear. Hornee durante 20 minutos.
- Nota: La cocción debe realizarse en horno caliente y de forma rápida. De esta manera se consigue que queden crujientes por fuera y húmedos por dentro.

Sugerencia de presentación: Corte el brownie en dos mitades. Cubra una mitad con chocolate blanco fundido y la otra con chocolate negro fundido (tipo fondant), o espolvoree una mitad con azúcar glas y la otra con cacao puro en polvo. Corte cuadraditos de igual tamaño y preséntelos intercalados en una fuente de servir.

Mari carmen López 918454334 661583431

<http://www.todothemomix.com> Mari-Carmen@todothemomix.com