

Brownies: Orígen i recepta.

Orígen

Hi ha tres històries que expliquen la creació del brownie. La primera, que un xef va afegir accidentalment la xocolata fosa a la massa de galeta. La segona, que un cuiner es va oblidar d'afegir llevat a la massa. I en tercer lloc, la creença més popular, que una mestressa de casa no tenia pols de fornejar i va improvisar amb aquest nou tractament; es diu que estava cuinant per als hostes i va decidir servir-los aquestes coques aplanades.



Recepta

Temps de preparació: 15'
Temps de cocció: 20'
Racions: 8-10 persones
Nivell de dificultat: Fàcil

Ingredients

125g Xocolata negra
125g mantega
130g sucre
2 ous
50g farina
75g ametlles picades
1 culleradeta de canyella en pols
1 culleradeta de vainilla ensucrada

Salsa: 150g Xocolata
1 culleradeta de canyella pols

Elaboració

1-Escalfor el forn a 150° C. Folrar un motlle quadrat amb paper vegetal.

2-Fondre la xocolata al bany Maria. Afegir mantega a trossets i deixar que es fongui. Barrejar amb l'espàtula per obtenir una massa fina.

3-Batre els ous amb el sucre fins que la mescla quedi blanca.

4-Abocar la xocolata fosa al bol sense deixar de remoure.

5-Afegir farina tamitzada, ametlles, espècies i barrejar. Abocar la massa en el motlle i coure en el forn 20 min.

6-Salsa: Escalfar 100 ml (1/2 got) d'aigua fins a bullir. Retirar del foc i afegir la xocolata trossegada i la canyella. Quan ja està fosa remoure amb una espàtula fins a obtenir una salsa llisa.

Servir els brownies partits en quadrats i acompanyats de salsa de xocolata a la canyella.