

Brownies de calabaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/brownies-de-calabaza>

Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Prepare un molde de 20x20 cm. para hornear con papel de aluminio y rociado con aceite en aerosol antiadherente. Derrita en microondas el chocolate y la manteca potencia media durante 3-4 minutos o hasta que la manteca se derrita. Mientras que el chocolate se derrite, preparar la capa de calabaza: en un tazón mediano, mezcle el queso crema, el puré de calabaza, el azúcar, y la vainilla. Batir con una batidora eléctrica hasta que estén bien combinados y suave. Ponga a un lado. Una vez que la manteca del chocolate se derrite, batir el azúcar, los huevos, la vainilla y la sal. Poco a poco agregue la harina y revuelva hasta que esté combinado. Coloque 3/4 de la mezcla en el molde preparado. Vaya esparciendo luego la mezcla de calabaza a traves de cucharadas desparramadas uniformemente sobre la masa. Vierta encima el 1/4 restante de la primera mezcla. Hornee en horno precalentado durante 30-35 minutos - no sobrecocine. Una vez cocido, retirar a una rejilla para enfriar completamente. Antes de servir, preparar la ganache. Para hacer el ganache, vierta el chocolate picado en un

Ingredientes

- 110 grs. Chocolate picado
- 3/4 taza/s Manteca cortada en cubos
- 1 1/4 taza/s Azúcar
- 3 Huevos grandes
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Harina
- 110 grs. Queso Crema
- 1/2 taza/s puré de Calabaza
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 110 grs. Chocolate semiamargo picado
- 1/2 taza/s Crema de leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Lácteos y huevos, Vegetales, Exótica, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Otro, Dulces

tazón mediano, ponga a un lado. Verter la crema de leche en una taza para microondas y llévelo potencia máxima durante 1 minuto o hasta que comienzan a formarse burbujas en la superficie. Tenga cuidado de no sobrecalentar ya que la crema puede desbordarse. Verter la crema caliente sobre el chocolate y dejar que repose durante unos 3 minutos. Use un pequeño batidor de mano para combinar la mezcla en un glaseado de chocolate suave. Vierta la ganache sobre los brownies.

