



Brownies con merengue

16 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas manuales
Robot de cocina
cazo
Termómetro de cocina
Papel de horno
Molde redondo de 20cm Ø
Soplete de cocina

Ingredientes para el brownie:

1 paquete de Preparado para Brownies Dr. Oetker
3 huevos
100 g mantequilla
50 ml agua
1 bote de Spray antiadherente Dr. Oetker

Para el merengue italiano:

3 claras de huevo
180 g azúcar
60 ml agua

Antes de empezar:

Colocar un trozo de papel para horno en la base del molde y rociar con una capa de Spray Antiadherente. Derretir la mantequilla en un cazo pequeño o en microondas.
Precalentar el horno a 190°C con ventilación arriba y abajo.

Para preparar los brownies:

- 1 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 2 Añadir la mantequilla derretida, los huevos, el agua y mezclar todo con varillas hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Verter la masa en el molde, repartirla uniformemente y añadir los trocitos de chocolate en láminas que incluye el paquete encima del brownie.
- 4 Colocar el molde en la parte central del horno y hornear durante 25 minutos.
Retirar del horno y dejar enfriar por completo. Mientras ir preparando el merengue.





Para preparar el merengue:

- 5 Colocar las claras de huevo en el cuenco del robot de cocina y por otro lado colocar el azúcar con el agua en un cazo pequeño. Llevar el cazo a fuego medio sin remover para hacer un almíbar.
- 6 Vigilar el almíbar con el termómetro, una vez haya alcanzado 110°C podemos comenzar a batir las claras con varillas eléctricas hasta que estén espumosas y densas.
- 7 Una vez el almíbar haya alcanzado los 118°C verter con cuidado, en forma de hilo y sin dejar de batir sobre las claras montadas. Continuar batiendo hasta que el cuenco del merengue esté a temperatura ambiente y la mezcla esté brillante y con picos firmes.

Montaje del brownie:

- 8 Retirar el brownie del molde y colocar en el plato a servir.
- 9 Esparcir encima el merengue italiano y quemar con el soplete de cocina para obtener un merengue tostado.

