

Brownie mármol de chocolate, crema de castañas y castañas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 300 gr. de chocolate negro (70% cacao)
- 65 gr. de mantequilla
- 80 gr. de azúcar moreno
- 3 huevos
- 100 gr. de harina
- 1 pizca de sal
- 10-12 castañas asadas
- Crema de castañas (*Ver notas*)

/ Preparación

Preparación

Precalentar el horno a 180°C.

En un bol amplio, poner la mantequilla y el chocolate troceado y calentar en el microondas en intervalos cortos de tiempo hasta fundirlo (con mucho cuidado, ir removiendo cada pocos segundos para evitar que se queme).

Cuando esté derretido y tengamos una crema lisa y homogénea, reservar para que pierda temperatura.

Por otro lado, batir los huevos junto al azúcar durante 5 minutos con las varillas eléctricas, para que doblen su volumen.

Mezclar la harina y la sal, tamizar y añadir a los huevos y el azúcar.

Seguir removiendo para humedecer bien la harina.

Verter la mezcla sobre el chocolate fundido que habíamos reservado y, con una espátula de silicona, remover bien hasta integrar completamente todos los ingredientes.

Partir las castañas asadas en trozos pequeños e incorporar a la masa.

Verter en un molde rectangular previamente engrasado con mantequilla.

Repartir sobre la superficie 3 cucharadas soperas de crema de castañas y, con la punta de un cuchillo, remover la parte superior para darle el aspecto de mármol.

Hornear 40 minutos o hasta que la superficie se vea tostada.

Retirar del horno, dejar enfriar 30 minutos sobre una rejilla, desmoldar y servir con un poco más de crema de castañas.

Notas

Si no se encuentra **crema de castañas, se puede elaborar de forma casera:**

Quitar la cáscara de las castañas y escaldarlas en agua durante 5 minutos. Pelarlas rápidamente y en caliente y poner a hervir durante 30 minutos cubiertas con leche. Triturar con la batidora y pasar por el pasapurés para dejarla fina. Poner en un cazo el puré junto al mismo peso de azúcar, una vaina de vainilla y un poco de agua. Cocer hasta que oscurezca y adquiera un tono dorado.

Para cocer las castañas del interior del *brownie*, es suficiente con realizarles un corte y ponerlas unos minutos en el microondas