



© Ferrero, 2016

BROWNIE DE AVELLANA Y PLÁTANO CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍷🍷🍷

Para 10 personas

150 g de Nutella

1 plátano

BROWNIES INGREDIENTES

- 1 huevo
- 28 g de azúcar blanco
- 28 g de azúcar de caña
- 30 g de chocolate con leche
- 55 g de mantequilla
- 14 g de harina de trigo de repostería
- 3,5 g cacao en polvo amargo
- 10 g de avellanas troceadas
- un pellizco de sal

CREMA DE AVELLANA INGREDIENTES

- 100 g de nata
- 45 g de leche entera
- 22 g de azúcar blanco
- 2 yemas de huevo
- 1,7 g de gelatina
- 33 g de pasta de avellana
- un pellizco de sal

BROWNIES PROCEDIMIENTO

Pon el huevo y los azúcares en un bol y mézclalos sin batir.

Derrite la mantequilla con el chocolate y añade al bol.

Agrega la harina y el cacao tamizados, más un pellizco de sal.

Vierte la mezcla en un molde para pastel rectangular (22x10 cm) forrado con papel de horno. La mezcla debe tener una altura de unos 1,5 cm. Espolvorea con las avellanas troceadas y hornea a 170°C durante unos 15 minutos.

El molde debe tener una altura superior a 1,5 cm ya que después la crema de avellanas se vertirá encima del pastel.

La masa de brownie debe tener un grosor de 1,5 cm.

Deja enfriar, y guarda en el frigorífico.

CREMA DE AVELLANA PROCEDIMIENTO

Humedece la gelatina en agua fría.

Lleva a ebullición la leche y la nata.

Pon las yemas de huevo en un bol y añade el azúcar y la sal, después vierte la mezcla de leche con nata caliente y mezcla bien.

Vierte esta mezcla en una sartén y calienta a 85°C, removiendo continuamente.

Cuando la mezcla alcance los 85°C, viértela rápidamente en un bol. Elimina el agua sobrante de la gelatina y añádela enseguida al bol, junto con la pasta de avellana. Usa una batidora de mano para emulsionar de manera consistente.

Vierte la mezcla encima de la masa del brownie, y congela.

Saca la bandeja del congelador después de un par de horas y corta la masa en cuadrados de 4x4 cm.

Deja que los cuadrados de brownie se descongelen lentamente en la nevera, después decóralos con unas rodajas de plátano y 15 g de Nutella (usando una manga pastelera).