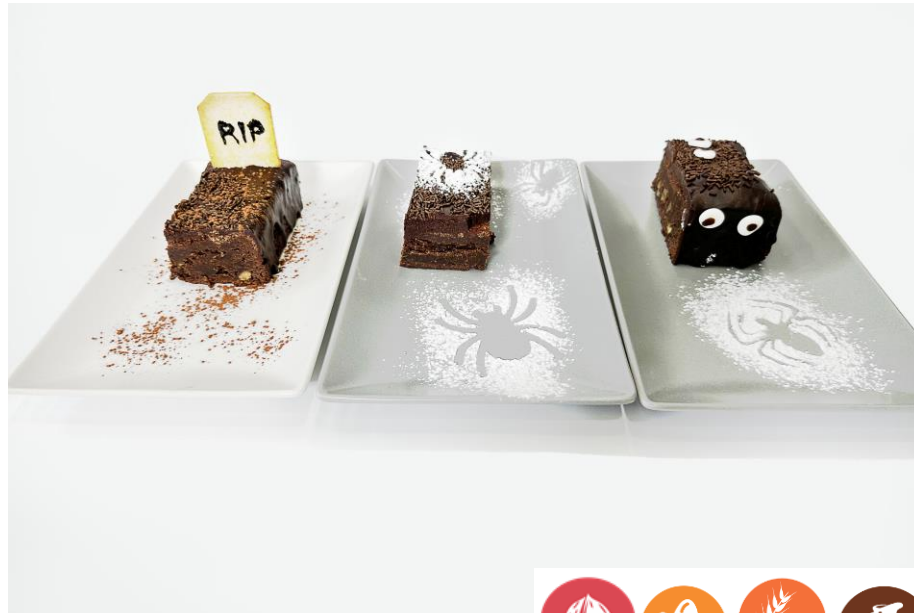


# RecetaKA

## BROWNIE DE CHOCOLATE Y CERVEZA

**Ingredientes para 8 raciones:** 240 ml de cerveza / 450 g chocolate negro o con leche fondant / 250 g mantequilla / 290 g azúcar / 3 huevos grandes / 1 cda. Extracto de vainilla / 95 g harina / 1,2 cda. sal / 1 puñado de nueces partidas (opcional) / galletas rectangulares / tinta comestible o colorante / gránulos de chocolate



### Elaboración

1. Precalentar el horno a 175º (sin aire) y preparar un molde cuadrado de unos 20 cm forrándolo de papel de horno

### Elaboración del bizcocho

1. Poner a hervir la cerveza en un cazo y reducir hasta tener solo unos 120 ml. Dejar enfriar.
2. En un bol poner la mantequilla (excepto 2 cdas que deberás reservar) y 340 g del chocolate. Fundirlo al baño maría.
3. En un bol mezclar los huevos con la vainilla y el azúcar. Agregar la mezcla de chocolate y la mitad de la cerveza concentrada.
4. Tamizar la harina con la sal y mezclar con los líquidos hasta homogeneizar. Agregar las nueces (opcional).
5. Verter la masa en el molde preparado y hornear durante unos 40-50 minutos. Sacar y enfriar en rejilla.

### Elaboración de la cobertura de chocolate:

1. Poner la mantequilla (2 cdas) y el chocolate (110g) que hemos reservado previamente en un bol y derretir al baño maría.
2. Agregar la cerveza reducida reservada y un pellizco de sal. Mezclar bien.
3. Verter la cobertura sobre el brownie de chocolate y dejar que solidifique perfectamente.
4. Decorar con los gránulos de chocolate y las galletas previamente decoradas con tinta comestible o colorante

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*

