

Brownie Kit Kat

(Elaboración con o sin Thermomix)

Azúcar Glass y Más



Ingredientes

Para el brownie

100 gr de mantequilla sin sal
120 gr de chocolate de repostería
2 huevos
210 gr de azúcar
90 gr de harina

Para la cobertura

40 gr de nata para montar (35% MG)
55 gr de chocolate de cobertura en trozos
170 gr de kit kat troceados

Preparación

Derretimos la mantequilla y el chocolate al baño María y lo dejamos enfriar un poco.

Mezclamos el azúcar y los huevos batiendo bien, y le añadimos el chocolate y la mantequilla.

Añadimos la harina y la sal y mezclamos bien hasta tener una masa homogénea.

Volcamos en un molde de 20 cm cuadrado y horneamos a 150º durante 15 minutos.

Dejamos enfriar sobre una rejilla y mientras, vamos preparando la cobertura.

Calentamos la nata, la vertemos sobre el chocolate para que se derrita y lo mezclamos.

Echamos la mezcla sobre el brownie a modo “pegamento” cubrimos con los topping de kit kat sin miedo.

Nota: Dura jugoso hasta 5 días en un recipiente hermético.