

Féretros de brownie con queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

INGREDIENTES PARA LA BASE

- 200 gr de chocolate negro 72%
- 200 gr de mantequilla
- 300 gr de azúcar en polvo
- 5 huevos
- 110 gr de harina
- 350 gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras rayado fino
- 1 cucharada de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

Engrasar un molde rectangular de unos 20 x 30 cm. Trocear el chocolate y fundir al baño maría. Dejar que enfríe un poco.

Batir la mantequilla (debe estar blanda, se puede calentar en el microondas un poco) con 220 gr de azúcar hasta conseguir una textura cremosa y pálida.

Añadir 3 de los 5 huevos de uno en uno, el chocolate fundido y la harina tamizada. Extender en el molde $\frac{3}{4}$ partes de esta mezcla.

Mezclar en la batidora el queso rayado con el azúcar, 2 huevos y la vainilla. Verter la mezcla en el molde para hacer una segunda capa y extender una tercera capa con el $\frac{1}{4}$ de la masa restante. Hornear durante 40 minutos a 180°. Dejar enfriar.

COBERTURA DE CHOCOLATE

- 200gr de chocolate de postres
- 100ml de nata
- 50gr de mantequilla

Poner en un cazo el chocolate y la nata al baño maría hasta que este derretido. Retirar el cazo del fuego y añadir la mantequilla hasta que quede todo mezclado.



DECORACIÓN

Cortar el bizcocho en forma de ataúd y bañar con la cobertura de chocolate. Utilizar galletas tipo Oreo trituradas a modo de tierra.

