

Brownies rellenos de queso Las Terceras



INGREDIENTES :

- 300g. de queso manchego semicurado Las Terceras D.O.P.
- 200g. de chocolate negro rallado
- 80g. de harina
- 100g de mantequilla
- 4 o 5 huevos
- 100g de azúcar glass
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 75g de nueces troceadas
- 1 o 2 cucharadas de chocolate en polvo

Para empatar:

- Un vaso de chocolate con leche a la taza
- Unas cucharaditas de leche condensada
- nueces



- Ramitas de hierbabuena
- Fresas o frutos silvestres

PREPARACIÓN:

Forramos con papel de aluminio una bandeja pequeña de horno la untamos de mantequilla y la espolvoreamos con chocolate en polvo.

En un bol, ponemos el chocolate rallado y la mantequilla, lo calentamos mínimamente para poder hacer una crema

En otro bol, batimos los huevos junto con el azúcar (hasta que quede muy espumoso) añadimos el bicarbonato, la vainilla y la harina. Juntamos la mezcla del bol anterior y removemos bien.

Vertemos la masa en la bandeja y añadimos por encima las nueces previamente pasadas por chocolate en polvo.

Lo horneamos a 180 grados durante 20 minutos, lo tapamos con papel de aluminio y seguimos horneando 15 minutos más.

Lo dejamos enfriar y lo cortamos por la mitad con mucho cuidado. Lo rellenamos con el queso Las Terceras en lonchas gruesas y lo cortamos en porciones.

Emplatado:

Sobre un lecho de chocolate bien caliente, colocar los brownies rellenos, fresas, unas nueces y la ramita de hierba buena, adornar con la leche condensada.