**Receta de Brownie decorado**

**Descripción:**

Con esta receta aprenderás a preparar un rico Brownie casero, el de siempre, pero lo mejor es que también te enseñaremos una forma muy práctica de decorarlo para que sea el postre más especial y llamativo de las fiestas de Halloween.

Para: 2 comensales

Tiempo: 30m

Categoría: Postre

Dificultad: baja

**Ingredientes:**

* 75 gramos de Mantequilla sin sal
* 45 gramos de Chocolate semiamargo
* 2 unidades de Huevos
* 65 gramos de Azúcar (⅓ taza)
* 35 gramos de Harina de trigo (¼ taza)

**Pasos:**

**1**

1. Alistar todos los ingredientes para preparar el Brownie con forma de ataúd.

2

1. Derrite la mantequilla y el chocolate al baño María, revuelve hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva la preparación.

3

1. Bate los huevos con el azúcar hasta integrar por completo. Puedes hacerlo tanto con varillas manuales como eléctricas.

4

1. Agrega la mezcla de huevos al chocolate. Es importante que el chocolate esté frío al momento de incorporar los huevos batidos. Integra muy bien.

5

1. Añade la harina previamente tamizada, o cernida, y bate hasta obtener una mezcla homogénea. En este paso te recomendamos el uso de varillas manuales, con las varillas eléctricas es probable que la harina se esparza por todas partes, manchando la cocina y tu ropa.

6

1. Vierte la mezcla del Brownie de chocolate en el molde y hornéalo a 180ºC durante 15 minutos.

7

1. Cuando esté listo, deja enfriar. Retíralo de molde y con ayuda de un cuchillo corta los ataúdes del tamaño que desees. Recuerda cortar las dos puntas superiores para darle la forma correcta.
2. [Prepara crema chantillí](http://www.recetasgratis.net/Receta-de-crema-chantilly-recetapasoapaso-53210.html) y con una manga pastelera dibuja las letras R.I.P., y decora el [ataúd de chocolate](http://www.recetasgratis.net/Receta-de-tumbas-de-chocolate-para-halloween-recetapasoapaso-53187.html) a tu gusto.

