

“BROWNIE” CON NARANJA CONFITADA

Historia:

Quizás te preguntes qué diferencia hay entre este brownie y el otro que hice. La primera es que este no lleva levadura y por eso no sube como el otro, pero la más importante es la diferencia de altura que toma la masa en este molde con respecto al otro. Aunque es mucho más ancho lo que hace que tarde más o menos tiempo en el horno es la altura. En este caso al ser casi plano se hace muy rápido.



Es por esto que siempre os digo que utilizéis el sentido común. Cuando no se utiliza el mismo molde la altura es un factor determinante a la hora de cocer un bizcocho. Cuanta más altura más tiempo tarda aunque la cantidad de masa sea la misma.

Ingredientes:

Para la naranja confitada:

- 2 naranjas
- 200 gr. de azúcar
- 300 ml. de agua

Para el brownie:

- 200 gr. de chocolate fondant
- 250 gr. de mantequilla
- 250 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina
- 100 gr. de nueces y 5 huevos

Preparación:

Hay dos opciones: si queréis que la naranja no conserve un puntito de amargura debéis cocerla un poco primero en un agua que tiraréis. Con este paso previo el resto es igual, con la diferencia de que si no se hace la naranja, tendrá un toque que para mi gusto le va muy bien a la hora de mezclarla con chocolate, aunque para otras cosas si se lo quitaría.



Una vez decidido si lo hacemos o no, el proceso común es el siguiente: debemos mezclar el agua con el azúcar en una cazuela y cuando se haya fundido añadimos las naranjas cortadas en rodajas de unos 4 milímetros (cáscara incluida) y la dejamos cocer hasta que el almíbar se reduce. Hay que hacerlo a fuego medio, lo justo para que rompa a hervir, durante unos 20 minutos, pero como siempre digo, utiliza el sentido común. Siempre depende de la anchura de la cazuela, cuanto más ancha mejor para que la naranja no se amontone mucho.

Una vez hecha hay que ponerla a escurrir. Para ello utilizo la parrilla del horno poniendo debajo la bandeja para que se escurra en ella el almíbar sobrante. Debemos dejar que se seque y entonces ya podremos utilizar la naranja.

Para hacer el brownie debemos poner el chocolate al baño maría para que se licúe junto con la mantequilla. Hay que dejar que pierda un poco de temperatura antes de añadirlo a la masa, por ello lo haremos unos 15 minutos.

Para hacer la masa separamos las claras y las montamos a punto de nieve. Le vamos añadiendo el azúcar paulatinamente y una vez hecho, le ponemos las yemas de los huevos, seguidamente la harina y mezclamos todo bien. Tenemos que tener el molde untado con mantequilla y el horno calentado a 180 grados.

Ponemos en la parte de arriba rodajas de naranja confitada a nuestro gusto, pero nunca montando unas sobre otras. Lo ponemos en el horno y esperamos a que se haga. En este caso puede quedar algo húmedo por dentro por lo que lo de la aguja no nos vale, pero tampoco debe salir pringada de chocolate.