

# Brownie con café

Ingredientes:

Para el brownie

- 2 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 90 gramos de mantequilla
- 1 cucharada rasa de café molido
- 120 gramos de chocolate negro
- 90 gramos de harina de trigo
- 50 gramos de nueces partidas groseramente
- 60 gramos de higos secos cortados en cuadrado
- Harina de trigo para enharinar

Para la crema chantilly

- 1/8 de taza de azúcar
- 1/8 de taza de agua
- 1/8 de taza de café recién hecho, muy fuerte
- 150 mililitros de crema de leche

Preparación

1. Bata los huevos junto con el azúcar hasta que doblen su volumen
2. Derrita la mantequilla y apague el fuego. Cuando esté tibia agregue el café en polvo y el chocolate. Revuelva hasta que el chocolate se funda
3. Añada la mezcla de chocolate y café a los huevos batidos y luego incorpore la harina. Mezcle bien
4. Agregue las nueces y los higos. Mezcle rápidamente hasta homogenizar
5. Enharine un molde rectangular y vierta la mezcla pero cuidando que no quede con más de 4 centímetros de alto
6. Hornee por 25 minutos a 180°C (360°F). Deje enfriar y corte en 6 pedazos iguales
7. Aparte, en una olla pequeña, cocine sin revolver, el azúcar con el agua hasta obtener un almíbar ligero y transparente.  
Deje enfriar
8. Una vez frío, únalo con el extracto de café y la crema de leche. Coloque toda la mezcla en un sifón (los que usan para las

fresas con crema)

9. Sirva el brownie con un poco de crema chantilly sobre él.

*Receta del chef venezolano Sumito Estévez*