

Brownie con helado de yogur, natillas de vainilla y frutos secos

Brownie

500 g de mantequilla.

250 g de chocolate 70%.

400 g de huevo.

500 g de azúcar.

240 g de harina floja

160 g de nueces.

Fundir la mantequilla y el chocolate; por otro lado montar los huevos con el azúcar, mezclar con los restantes ingredientes y pasar a moldes individuales. Cocer a 175ª durante 15 minutos, sacar del horno y desmoldar a temperatura ambiente.



Natillas de limón.

4 yemas de huevo

120g de azúcar

40g de harina de maíz

50cl de leche

2 vainas de vainilla muy frescas

La piel de un limón sin la parte blanca

30g de mantequilla muy fría

En un cuenco, poner las yemas de huevo y batirlas enérgicamente hasta que suban el doble de su volumen, añadir entonces la harina y el azúcar. Verter un poco de leche para evitar grumos. Poner la leche a hervir con la piel de limón y la vainilla abierta por la mitad. Dejar infusionar durante 12 minutos y verter la leche en el cuenco de las yemas. Llevar a fuego suave toda la mezcla y no dejar de mover con una cuchara de plástico de pastelería. Cuando comiencen a espesar, retirar del fuego y filtrar a un cuenco que habremos enfriado previamente en la nevera. Cortar la mantequilla en dados muy pequeños y ponerla encima de las natillas para que nos queden muy lisas y sin costra, Batir todo el conjunto y guardar en la nevera bien tapado.

Otros.

120 de mix de frutos secos

6 bizcochos de soletilla

Hojas de menta y otras flores

500g de helado de yogur

Disponer en cucharada de natillas en el centro del plato, disponer frutos secos encima. Dejar hojas de menta y otras flores comestibles. A un lado, colocar un "doblón" de brownie y encima de él una quenelle de helado de yogur