

# Brownie

## de tarta de queso

---



Preparación : 10 minutos  
Horneado : 30 minutos  
Cantidad : 6 raciones

### Ingredientes :

#### Para el brownie o bizcocho de chocolate:

- 200 g de chocolate negro al 70 % de cacao
- 100 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 3 huevos
- 75 g de harina de repostería
- 16 g de levadura química (Royal)
- ralladura de una naranja
- 1 pizca de sal (opcional)

#### Para la crema de queso:

- 200 g de queso crema (Philadelphia)
- 2 yemas de huevo
- 75 g de azúcar
- Una fuente cuadrada para hornear y un cuchillo.
- Un papel de hornear (opcional)

El brownie cuando lo retiramos del horno está más hecho por el contorno y blando por el centro. Con el reposo acabará de hacerse. Este reposo de un mínimo de una hora ayuda a que se intensifique su sabor y de un día para otro está genial.



- 1 Comenzamos preparando todos los ingredientes para tenerlos a mano y ponemos a calentar el horno a 180 °C.
- 2 De los 200 g de **chocolate negro ponemos 100 g** en un bol junto con los 100 g de mantequilla al baño maría para que mezcle bien . Una vez templada la mezcla echamos los 3 **huevos**, los 125 g de **azúcar** y con unas varillas removemos bien, añadimos la **harina** y la **ralladura de naranja** y mezclamos, luego incorporamos **el resto del chocolate 100 g picado** en pepitas y removemos. En un **molde cuadrado** ponemos papel de hornear o lo untamos de mantequilla y harina y volcamos la mezcla de chocolate.
- 3 Preparamos la crema de queso: En otro bol ponemos el **queso**, las 2 **yemas** de huevo y el **azúcar**. Mezclamos con unas varillas hasta conseguir una crema (no usar batidora eléctrica)
- 4 Incorporamos al chocolate, la crema de queso a cucharadas distanciadas entre ellas, luego **con un cuchillo** o pincho removemos un poco para hacer el **efecto marmolado**.
- 5 Ponemos la bandeja en la mitad del horno y **horneamos a 170°C durante 30 minutos**. Cuando lo saquemos del horno tiene que quedar aún blandito por el centro, se irá haciendo dejándolo enfriar durante una hora, **luego lo cortamos en cuadraditos** y ya está listo para degustar.