

Brownies de queso para el mate: receta innovadora y con pocos ingredientes

30/06/2024



A la hora de la merienda, muchas personas buscan encontrar la mejor opción para acompañar la infusión. Hay quienes prefieren lo dulce entre tortas, facturas, galletitas o magdalenas, pero también están los que se empalagan fácilmente y eligen las recetas saladas, como bizcochitos de grasa, panes saborizados, talitas o chipacitos.

Para este último grupo existen múltiples preparaciones creativas e innovadoras a las cuales se pueden recurrir. Así, en las redes sociales, varios internautas comenzaron a buscar las alternativas a los clásicos platillos endulzados y crearon nuevas degustaciones que van en simultáneo con las tradicionales, como el flan salado, el budín con fiambre y especias, las palmeritas de jamón o los muffins de queso.

En esta oportunidad, para los fanáticos de la torta de

chocolate que quieren encontrar su versión opuesta les traemos la receta de brownies de queso, una preparación exquisita para el mate que te ayudará a sorprender a tus seres queridos y a crecer en el ámbito de la cocina. Se hace con pocos ingredientes, es económico y la consistencia y forma es similar a su variante de cacao. ¿Te animás a probarla?



Si sos de las personas que les gusta probar sus habilidades culinarias y darle sorpresas a sus cercanos con platos que no se asemejan a la tradicionalidad, esta opción es perfecta para vos, ya que mezcla las características típicas de este postre de pastelería con los ingredientes de la gastronomía salada. Lo tendrán listo en pocos minutos y los disfrutarán al máximo, nadie podrá parar de pedirte que los vuelvas a hacer. Tomá nota y prepará unos ricos brownies de queso.

INGREDIENTES:

- 60 ml de leche
- 150 ml de crema de leche
- 2 huevos
- 200 gramos de queso semiduro en hebras

-150 gramos de harina 0000

-1 cucharadita de polvo para hornear

- Condimentos: provenzal o ají triturado

-Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

-Primero que nada van a colocar en un recipiente limpio los dos huevos junto con los 60 ml de leche, los 150 ml de crema de leche, los condimentos, la sal y pimienta y van a revolver con movimientos circulares para que se integren todos los componentes.

-Luego le incorporarán los 200 gramos de queso en hebras semiduro (pueden comprarlo ya hecho o rallarlo en casa) y los 150 gramos de harina 0000, que debe estar previamente mezclado con la cucharadita de polvo para hornear. Revolver bien todo hasta que les quede una consistencia espesa y densa.

-Volcar la preparación en un molde enmantecado y enharinado y esparcir con una espátula para que todos les quede parejo.

-Llevar a un horno precalentado a 180° y dejar hasta que se doren los bordes y listo. Sacarlo, dejarlo enfriar un poco, cortarlo en cuadrados y a disfrutar. La altura será similar a la del brownie clásico, pero su textura se parecerá más a la de los scones de queso.

Fuente: Crónica