

## PASTEL BROWNIE CHOCOLATE.

Chef. Pily Oliveros.

Ingredientes:

400 grs de chocolate semi amargo para repostería.

200 grs de Mantequilla suavizada.

8 piezas de huevo enteros separándoles la yema de las claras y se colocan aparte en un tazón. 300 gramos de azúcar.

6 cucharadas de harina.

1 molde redondo de 26cm engrasado y enharinado.

Procedimiento:

Precalentar el horno a 175 c.

-Derretir la mantequilla a fuego bajo y agregar el chocolate a que se derrita, apagar el fuego, incorporamos el azúcar, mezclar.

-Agregar las yemas y la harina, mezclar en forma envolvente, cerciorarse que no queden grumos.-Batir las claras a punto de turrón, añadirlas a la mezcla anterior en dos adiciones.

-Vaciar a un molde engrasado y hornear 30 minutos. Dejar enfriar.

## BETÚN.

2 quesos cremas a temperatura ambiente

1 barra de 90 gr de mantequilla

1 ½ tazas de azúcar glass cernida

1 cta vainilla

-Mezclar quesos y mantequilla ya integrados, agregar el azúcar glass y vainilla.

-Decorar el pastel con la cobertura de queso.