



PALMERHOUSE
A HILTON HOTEL

El Brownie Del Palmer House

La primera referencia en América al “brownie”, apareció en el catálogo Sears Roebuck publicado en Chicago en 1898. Específicamente, bajo la dirección de Bertha Palmer para ser ofrecido en la Exposición Mundial de Columbia en 1893, el brownie fue inventado en la cocina del Palmer House a finales del siglo 19. La receta que se presenta a continuación tiene más de un siglo de antigüedad, y es la misma que se utiliza para los brownies que se sirven hoy en día en el Palmer House Hilton. Sigue siendo uno de los dulces más populares del hotel.

Ingredientes

800gr Chocolate Semi-amargo
900gr Mantequilla
650gr Azúcar
250gr Harina

16 Huevos
650gr Nueces Trituradas
Extracto de Vainilla

Preparación

1. Derrita el chocolate y la mantequilla en un recipiente
2. Mezcle los ingredientes secos en un recipiente excepto las nueces
3. Mezcle el chocolate con los ingredientes secos por 4 - 5 minutos
4. Agregue los huevos

Vierta la mezcla en una bandeja para hornear de 40cm x 29cm, espolvoree las nueces en la parte superior y presione manualmente las nueces hacia el interior de la mezcla y hornee en un horno precalentado a 150 grados centígrados de 30 a 40 minutos.

Sabrás que los brownies están listos cuando los bordes se vean un poco crujientes y hayan crecido aproximadamente $3/4$ cm.

Nota: incluso cuando los brownies estén bien horneados al introducir un palillo en el centro de la mezcla, se sentirán “pegajosos”.

Después de retirar del horno, deje enfriar unos 30 minutos antes de esparcir una capa delgada del glaseado con un pincel de pastelería.

Glaseado: Mezcle 500gr de mermelada de durazno con 250 gramos de agua en una cacerola, revuelva bien y deje hervir por dos minutos. UTILICE ESTA MEZCLA CALIENTE.

Consejo: Los brownies son más fáciles de cortar si los pone en la nevera durante 3 - 4 horas después del glaseado.