



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.

PALMERHOUSE

A HILTON HOTEL

INGREDIENTES

150G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO 60% | 280G DE MANTEIGA
350G DE AÇÚCAR GRANULADO | 5 OVOS | 100G DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ | 200G DE NOZES PICADAS
250G AGUA | 500G MERMELADA DE ALBARICOQUE | 1 TSP GELATINA SIN SABOR

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Derrita el chocolate y la mantequilla al baño maría. En un recipiente aparte, mezcle la levadura, el azúcar y la harina, luego agregue el chocolate derretido. Revuelva por otros 5 minutos; agregue los huevos y continúe revolviendo hasta que quede suave.
3. Vierta la mezcla en un refractario de 30cm x 40cm, espolvoree las nueces encima, empujándolas ligeramente con las manos para que se incorporen a la masa. Lleve al horno por 35 minutos.
4. Los brownies estarán listos cuando sus bordes se vean crujientes y haya crecido entre 3 y 4 cm.

GLASEADO: Mezcle la mermelada de albaricoque con la agua y gelatina sin sabor en una cacerola, revuelva bien y deje hervir por dos minutos. Utilice esta mezcla caliente.

NOTA: Incluso cuando el brownie esté completamente horneado, aún estará suave en el centro cuando insertes un palillo debido a la consistencia espesa de la masa.