

# Brownie con helado de yogur, natillas de vainilla y frutos secos

## **Brownie**

**500 g de mantequilla.**

**250 g de chocolate 70%.**

**400 g de huevo.**

**500 g de azúcar.**

**240 g de harina floja**

**160 g de nueces.**

Fundir la mantequilla y el chocolate; por otro lado montar los huevos con el azúcar, mezclar con los restantes ingredientes y pasar a moldes individuales. Cocer a 175ª durante 15 minutos, sacar del horno y desmoldar a temperatura ambiente.



## **Natillas de limón.**

**4 yemas de huevo**

**120g de azúcar**

**40g de harina de maíz**

**50cl de leche**

**2 vainas de vainilla muy frescas**

**La piel de un limón sin la parte blanca**

**30g de mantequilla muy fría**

En un cuenco, poner las yemas de huevo y batirlas enérgicamente hasta que suban el doble de su volumen, añadir entonces la harina y el azúcar. Verter un poco de leche para evitar grumos. Poner la leche a hervir con la piel de limón y la vainilla abierta por la mitad. Dejar infundir durante 12 minutos y verter la leche en el cuenco de las yemas. Llevar a fuego suave toda la mezcla y no dejar de mover con una cuchara de plástico de pastelería. Cuando comiencen a espesar, retirar del fuego y filtrar a un cuenco que habremos enfriado previamente en la nevera. Cortar la mantequilla en dados muy pequeños y ponerla encima de las natillas para que nos queden muy lisas y sin costra, Batir todo el conjunto y guardar en la nevera bien tapado.

## **Otros.**

**120 de mix de frutos secos**

**6 bizcochos de soletilla**

**Hojas de menta y otras flores**

**500g de helado de yogur**

Disponer en cucharada de natillas en el centro del plato, disponer frutos secos encima. Dejar hojas de menta y otras flores comestibles. A un lado, colocar un “doblón” de brownie y encima de él una quenelle de helado de yogur