

WILLIAMS SONOMA

Brownie con Helado de Vainilla

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
- 200 g chocolate semi amargo - 150g de mantequilla - 200 g azúcar - 2 huevos y 1 yema - 1 cda de extracto de vainilla - 100g harina de trigo - 30g cacao en polvo - 100g chispas de chocolate o nuez	1. Precalentar el horno a 180 grados centígrados. 2. Derretir la mantequilla con el chocolate a baño maria o en microondas en intervalos de 20 segundos. 3. Una vez derretido agregar el azúcar a la mezcla de chocolate con mantequilla. 4. Añadir uno a uno los huevos junto con la yema incorporándose muy bien hasta obtener un mezcla homogénea. 5. En un bowl mezclar todos los ingredientes secos, harina, cacao y polvo para hornear, incorporar la mezcla de chocolate con huevo si sobre mezclar. 6. Añadir nuez o chispas de chocolate al final 7. extender en un molde y hornea por 20 - 25 minutos.
HELADO DE VAINILLA CON AMARETTO - 1 paquete de mezcla para helado de Artisana Ice cream Williams Sonoma de Vainilla - 375ml media crema - 375 ml crema para batir - 1 frasco de Amaretto Cherries de Williams Sonoma	1. En un bowl mezcla la crema para batir con la media crema hasta obtener una mezcla homogénea. 2. Incorporal al bowl el Artisana Ice cream Williams Sonoma de Vainilla, mezclar y pasarlo a una máquina para hacer helado. 3. Una vez pasado el tiempo en la máquina de helado añadir los Amaretto Cherries y mezclar 4. Dejar congelar por lo menos 3 horas o para una consistencia más firme 3 días.

