

# *Irish brownie con salsa de caramelo*

 10  15  70

## Ingredientes

\*\*\*

150g de mantequilla

150ml de aceite

150ml de cerueza

Guinness

100g de cacao en

polvo

3 huevos

1 yogur natural

250g de harina

400g de azúcar

1 sobre de levadura

en polvo

1 taza de azúcar

6C de agua

1C de mantequilla

200ml de nata

## Procedimiento

\*\*\*

Empezamos precalentando el horno a 180°C y engrasando un molde desmoldable.

En un recipiente mezclamos la mantequilla derretida con el aceite, la cerveza y los 100g de cacao. Removemos bien y añadimos los 3 huevos y el yogur.

A parte mezclamos el azúcar con la harina y la levadura tamizada. Hacemos un hueco en el centro y echamos la mezcla anterior. Cuando tengamos una mezcla homogénea lo vertemos en el molde y horneamos a 180°C durante aproximadamente una hora, o hasta que pinchemos con un palillo y salga limpio.

Mientras hacemos la salsa de caramelo.

Ponemos en un caldero una taza de azúcar con 6 cucharadas de agua y llevamos al fuego hasta conseguir un caramelo, no hay que removerlo, solo esperar a que empiecen a salir burbujas y cambie a un color dorado. Apartamos del fuego y añadimos un brick de nata, una cucharada de mantequilla y una cucharada de sal gorda, mezclamos bien y si queda muy líquida volvemos a poner al fuego hasta conseguir la consistencia deseada. Teniendo en cuenta que una vez que se enfríe se solidificará.