BROWNIE TRIBUTO A DAVID (BOWIE)

Warpaint. "The Fool"

INGREDIENTES

200 gramos de chocolate
(cuanto más puro mejor, de 70% u 80%)
100 gramos de mantequilla
4 huevos
100 gramos de azúcar
½ cucharadita de bicarbonato
1 cucharada de esencia de vainilla
80 gramos de harina
100 gramos de nueces

DALE AL PLAY

La banda de Los Ángeles siempre tuvo a David Bowie en su cabeza, incluso le homenajeó lanzando una versión de su *Ashes to Ashes*. Por eso quizá, como fans del rey del glam, hacemos un juego de palabras y rendimos homenaje desde aquí con un brownie.

Untas con mantequilla un molde, que previamente has forrado con papel de horno, por el fondo y los lados. Espolvoreas con un poco de chocolate en polvo. ¡Soporte listo! Ahora preparas la mezcla, pero es hora de poner la canción de los Warpaint homenaje Bowie en el iPod. Qué elegancia... «Do you remember a guy that's been...».

Mezclas la mantequilla y el chocolate hasta que te queda una crema espesa. Para ello, echa mano del microondas; el resultado será mejor y será más fácil de mezclar. Aparte bates los huevos, el azúcar, el bicarbonato y la esencia de vainilla hasta que te quede una mezcla bastante espumosa. Mezclas ambas partes con una varilla, el chocolate y los huevos. Es hora de la harina. ¡Cuidado al mezclarla! es mejor que la pases por un colador para que te quede más fina. ¡Ahora sí! ¡Remueve! ¡Con fuerza! La mezcla es impoluta...

Viertes la mezcla en el molde y llega el estribillo: «Ashes to ashes, funk to funky, we know Major Tom's a junkie, strung out in heaven's high, hitting an all-time low». ¡Esta canción debería ser un himno!



Llega el momento de las nueces. Las vas agregando a trozos a la mezcla, aunque antes las has espolvoreado con chocolate. ¡Y al horno! A 180 grados, en la altura media. No te pases más de 40 minutos. Si ves que la parte de arriba del pastel se está quemando, puedes poner papel de aluminio para taparlo. Terminado el horneado, lo dejas enfriar y lo cortas. ¡Este Bowie está buenísimo! Perdón, brownie...

CARA B

Lo mejor es servir este postre con helado de vainilla y chocolate caliente, es lo tradicional. Pero también puedes lanzarte a mezclarlo con cualquier confitura (fresa, naranja...). El problema vendrá cuando te lo hayas comido en apenas veinticuatro horas... Para entonces ya te dará igual y seguirás adorando a Bowie y a los Warpaint.