

Brownie con crema para untar

Ingrédients

- 80g de mantequilla pomada
- 75g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 270g de nocciolata (o la pasta de untar de su elección) (1)
- 1 pizca de sal
- 85g de harina T45
- 100g de chispas de chocolate (mitad oscuro mitad con leche para mí)
- 100g de nocciolata (2)

Préparation

1. ¿Sin chocolate o cacao y con antojo de brownie?
2. Aquí está la solución con este brownie a la pasta de untar, súper simple y rápido de hacer pero aun así muy delicioso Tiempo de preparación: 15 minutos + 30 minutos de cocción Para un brownie cuadrado de 20cm de lado: Ingredientes: de mantequilla pomada de azúcar moreno 2 huevos 2 cucharaditas de extracto de vainilla de nocciolata (o la pasta de untar de su elección) (1) 1 pizca de sal de harina T45 de chispas de chocolate (mitad oscuro mitad con leche para mí) de nocciolata (2) Receta: Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla bien homogénea.
3. Agregue los huevos uno a uno batiendo después de cada adición, luego el extracto de vainilla.
4. Luego, agregue la nocciolata (1) y la sal.
5. Incorpore la harina, mezcle rápidamente y termine con las chispas de chocolate.
6. Vierta la masa en el molde, luego agregue la nocciolata (2) en la superficie.
7. Use un cuchillo para mezclarlo ligeramente con la masa del brownie.
8. Hornee en el horno precalentado a 170°C durante 25 a 30 minutos.
9. Deje enfriar, luego desmolde y ¡disfrute!