

- Sándwich de brownie -



INGREDIENTES

300 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA

300 G DE CHOCOLATE AMARGO EN TROZOS

5 PIEZAS DE HUEVO

300 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

100 G DE AZÚCAR MORENA

50 G DE COCOA POSTRELICIOSO

200 G DE HARINA

Ingredientes para el relleno:

900 G DE QUESO CREMA

300 G DE QUESO MASCARPONE

120 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

??Preparación del brownie:

1. DERRITE LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL CHOCOLATE Y MEZCLA BIEN.
2. EN UN BOWL APARTE, BATE LOS HUEVOS HASTA INCORPORAR Y LUEGO PON EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA AZÚCAR MORENA HASTA TENER UNA MEZCLA LIGERA.
3. SIGUE BATIENDO Y AGREGA LA MEZCLA DE CHOCOLATE Y MANQUILLA AL MISMO TIEMPO.
4. AÑADE LA HARINA Y LA COCOA POSTRELICIOSO Y MEZCLA CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.
5. DIVIDE LA MEZCLA Y COLOCA EN DOS MOLDES CUADRADOS PREVIAMENTE ENGRASADOS Y CON PAPEL ENCERADO.
6. HORNEA A 180° C POR 20 MINUTOS Y DEJA ENFRIAR.

Preparación del relleno:

1. MEZCLA JUNTOS EL QUESO CREMA Y EL QUESO MASCARPONE. ACREMA.
2. INTEGRA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. CUANDO LOS BROWNIES SE HAYAN ENFRIADO POR COMPLETO, ARMA EL SÁNDWICH; UNA CAPA DE

BROWNIE, UNA CAPA DE RELLENO Y LA OTRA CAPA DE BROWNIE ENCIMA.

4. REFRIGERA POR 30 MINUTOS, CORTA EN PARTES IGUALES Y DISFRUTA.