

Brownie blanco

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Manteca: 150 g

Chocolate blanco: 150 g

Harina: 100 g

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Azucar: 80 g

Huevos: 2 Unidades

Helado de chocolate blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Luego, cortamos el *chocolate* blanco y lo derretimos en el microondas junto con la mantequilla/manteca a intervalos cortos para evitar que se queme
- A continuación, batimos en un bowl los huevos con el azúcar hasta que se integren ambos ingredientes
- Luego, mezclamos las dos preparaciones en otro bowl y le vamos agregando la *harina* mientras movemos despacio
- Seguidamente, vertemos la mezcla en un molde antiadherente y lo llevamos al horno durante 20 minutos
- Una vez que el brownie esté *cocido*, lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar.

Para el emplatado

- Lo cortamos en cuadraditos y los servimos con el helado de *chocolate* blanco y unas hojitas de *menta*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brownie-blanco>