

Brownie con Dulce de Leche



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Chocolate amargo: 30 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Mantequilla: 30 grs

Sal: 1 grs

Azucar: 65 grs

Crema para batir: 10 grs

Harina: 45 grs

Polvo de hornear: 1 grs

Decoración

Azúcar Glas: 20 grs

Dulce de leche: 170 grs

Variedad de nueces: 30 grs

Preparación de la Receta

- Fundir el *chocolate* a baño María.
- Integrar la *mantequilla* y retirar del fuego.
- Agregar el azúcar, el *huevo* y batir vigorosamente.
- Integrar la *crema* batida, el extracto de vainilla, la *harina*, el polvo para hornear y la pizca de sal.
- Verter en un molde.
- Hornear por 30 minutos a 180 °C.
- Enfriar y cortar en 4.

Decoración

- Disponer en cada cuadro de brownie dulce de leche uniendo las dos tapas y decorando con más dulce de leche y nueces.