Brownie Cookie Sándwich

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Relleno

Crema Batida: c/n
Salsa de caramelo: c/n
Mascarpone: 300 grs

Tapas

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 100 grs
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Mantequilla: 30 grs
Chocolate semi amargo: 230 grs
Harina: 50 grs
Polvo de hornear: 1 cdita

Preparación de la Receta

Tapas

- Mezclar 230 gramos de *chocolate* semiamargo fundido con 30 gramos de *mantequilla* a temperatura ambiente.
- En un bol mezclar 100 gramos de azúcar, 1 *huevo*, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 50 gramos de *harina*, 1 cucharadita de polvo de hornear y cuando estén todos los ingredientes integrados incorporar el *chocolate* fundido reservado hasta lograr la masa.
- Con cuchara de helado darle forma, colocarlas en placa con papel *manteca*, dejando espacio entre cada galleta.
- Hornear a 180 °C por 20 minutos, a mitad de la cocción rotar la placa para darle una cocción pareja.

Relleno

- Mezclar 300 gramos de mascarpone, salsa de caramelo , *crema* batida y llevar a la heladera.

Armado

- Colocar abundante relleno entre dos tapas y armarlos prolijamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownie-cookie-sandwich