Brownie de Berries



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el crumble:

Manteca: 80 g
Grosellas congeladas o frutos rojos a gusto: 100 g
Azucar: 50 g
Harina: 120 g

Para la masa de brownie:

Manteca: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Harina: 120 g
Azúcar Negra: 220 g
Chocolate Semiamargo: 200 g
Sal fina: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para la masa de brownie

batimos los huevos con az&uacute

- Car negra y la sal fina.
- Por otro lado, fundimos el *chocolate* con la *manteca* y agregamos a la mezcla anterior
- Finalmente, incorporamos la *harina*
- Integramos todo.
- Para el *crumble* unimos los secos a la *manteca* obteniendo una masa arenosa
- Dejamos enfriar.
- Volcamos la preparación en un molde de 22 x 22 cm
- Distribuimos el *crumble* congelado por encima y los frutos rojos.
- Horneamos a 180°C de 18 a 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownie-de-berries