# Brownie Dos Azúcares



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Brownie

**Azucar**: 200 Gramos
**Azucar impalpable**: 250 Gramos
**Chocolate derretido**: 250 Gramos
**Huevos**: 6 Unidades
**Harina 0000**: 250 Gramos
**Mantequilla**: 180 Gramos

### Cubierta

**Dulce de leche repostero**: 500 Gramos
**Queso Crema**: 500 Gramos
**Rulos de chocolate**: c/n

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 190° C.
- Batir el *chocolate* derretido, huevos, *manteca* derretida, azúcar blanca, azúcar impalpable y por último la *harina*, hasta unir todo
- Verter en placa con papel *manteca*.
- Hornear por 25 minutos

### Cubierta

- Unir dulce de leche repostero y queso *crema*
- Untar la *crema* por encima del brownie, y llevarlo a la heladera para que tome cuerpo
- Decorar con *chocolate* o frutas a elección.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/brownie-dos-azucares**