

Brownie Dos Azúcares

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Brownie

Azucar: 200 Gramos

Chocolate derretido: 250 Gramos

Harina 0000: 250 Gramos

Azucar impalpable: 250 Gramos

Huevos: 6 Unidades

Mantequilla: 180 Gramos

Cubierta

Dulce de leche repostero: 500 Gramos

Rulos de chocolate: c/n

Queso Crema: 500 Gramos

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.