

Brownies Dulces - Salados

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 750 grs

Huevos: 6 Unidades

Galletitas de agua: c/n

Nueces: 200 grs

Harina: 1 y 1/2 Taza

Chocolate Semiamargo: 450 grs

Dulce de leche: c/n

Mantequilla: 450 grs

Pretzels: c/n

Preparación de la Receta

- Derretir el *chocolate* junto con la *mantequilla* en una *cacerola* hasta fundir.
- Agregar el azúcar.
- Batir los huevos por unos minutos.
- Incorporar la mezcla de *chocolate* ya fría.
- Agregar *harina* tamizada y añadir las nueces picadas previamente enharinadas.
- En una placa con papel *manteca*, acomodar las galletitas en la base.
- Volcar la mezcla en el molde y dejar reposar por unos minutos.
- Llevar a horno precalentado a 180 °C por 15 minutos.
- Retirar del horno, volcar el dulce de leche en forma de hilos y acomodar los pretzels.
- Terminar de cocinar por otros 15 minutos.
- Dejar enfriar y cortar en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brownies-dulce-salados>