la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Brownie de Ferrero Rocher

20min · 8 raciones · 516 kcal

Ingredientes

- **100 gr** de chocolate negro
- **100 gr** de mantequilla
- **150 gr** Nutella
- **3** huevos
- **50 gr** azúcar
- **80 gr** harina de trigo
- **1 cucharada** de canela
- **1 pizca** de sal
- **5** bombones Ferrero

DECORACIÓN

- Chocolate negro fundido
- Más bombones

POR RACIÓN

Proteínas	**7,7 g**
Grasas	**34 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**4,7 g**

Elaboración

1. Fundimos el chocolate y la mantequilla y mezclamos bien.
2. Añadimos la Nutella e integramos bien.
3. Añadimos los huevos, azúcar, canela y sal y mezclamos bien.
4. Añadimos la harina y la integramos.
5. Añadimos los bombones picados y pasamos al molde.
6. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, lo horneamos unos 20 minutos.
7. Dejamos enfriar y decoramos al gusto, en nuestro caso con chocolate negro fundido y más bombones.
8. Listo para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos