HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Brownie de Chocapic

15min · 9 raciones · 382 kcal

Ingredientes

- **170 gr** de mantequilla
- **110 gr** de chocolate negro
- **100 gr** de azúcar moreno
- **100 gr** de azúcar blanco
- **3** huevos
- **40 gr** de Chocapic
- **90 gr** de harina
- **1 cdta** de sal
- **1 cdta** de esencia de vainilla
- **20 gr** de Chocapic enteros

POR RACIÓN

Proteínas	**4,9 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**41 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. En un cazo derretir la mantequilla con el chocolate negro
2. Mientras tanto, hacer polvo una parte de los Chocapic
3. Cuando el chocolate esté fundido, añadir el polvo de Chocapic e integrar todo
4. En otro bol, añadir los huevos enteros, el azúcar moreno y el azúcar blanco
5. Batir todo con las varillas eléctricas y añadir la cucharadita de esencia de vainilla y el chocolate fundido
6. Mezclar con movimientos envolventes
7. Añadir la harina y la cucharadita de sal tamizada y mezclar de nuevo con movimientos envolventes
8. Incorporar a la masa unos Chocapic enteros y extender en un molde con papel de horno
9. Hornear en horno precalentado a 190 grados durante 15 minutos
10. Dejar enfriar; si se corta cuando todavía esté templado, el corazón de chocolate quedará fundido

RECOMENDACIONES

Cortar cuando todavía esté templadito para tener el corazón de chocolate aún fundido

Hecho con CookNest