

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Brownie cheesecake

45min · 8 raciones · 655 kcal

Ingredientes

BROWNIE

- 1 tableta de chocolate negro para postres
- 200 gr. de mantequilla
- 150 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 75 gr. de harina

CHEESECAKE

- 1 caja de queso crema tipo Philadelphia
- 2 yogures naturales azucarados
- 2 huevos
- 30 gr. de harina de maíz
- 120 gr. de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	41 g
Hidratos	62 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

BROWNIE

1. Derretimos el chocolate al baño maría o en el microondas, y lo mezclamos con la mantequilla.
2. Batimos los huevos en un bol e integramos el azúcar.
3. Tamizamos la harina encima de los huevos y el azúcar, y batimos.
4. Integramos el chocolate derretido encima de todos los ingredientes del bol, poco a poco y sin dejar de remover con unas varillas.
5. Vertemos la mezcla en un recipiente para horno.

CHEESECAKE

6. En un recipiente mezclamos los yogures con el queso crema.
7. Precalentamos el horno mientras a 180º.
8. Añadimos los huevos, el azúcar y la harina, y mezclamos todo bien.
9. Vertemos esta segunda mezcla encima de la mezcla de brownie, y movemos con un cuchillo para que se vean líneas negras de chocolate encima de la mezcla blanca.
10. Horneamos 45 minutos a 180º y servimos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta