

Recetas SAL Y PIMIENTA

POSTRES · VEGETARIANO

Brownie de Oreo

30min · 8 raciones · 498 kcal

Ingredientes

- 1 paquete de galletas oreo
- 200 gr. de chocolate negro para fundir
- 120 gr. de azúcar
- 120 gr. de harina de repostería
- 3 huevos
- 2 o 3 cucharadas de cacao en polvo
- 120 gr. de mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	7,4 g
Grasas	29 g
Hidratos	53 g
Fibra	4,5 g

Elaboración

1. Fundimos el chocolate con la mantequilla en el microondas, o al baño maría, hasta que ambos ingredientes se ablanden, y lo removemos bien hasta que nos quede una mezcla homogénea y cremosa. Reservamos.
2. Batimos los huevos con el azúcar hasta que consigamos una crema blanca y le agregamos la crema anterior, sin dejar de remover con la ayuda de unas varillas eléctricas, hasta conseguir homogeneidad.
3. Agregamos el cacao en polvo y mezclamos de nuevo todo. Poco a poco, vamos añadiendo la harina, (tamizandola con un colador), sin dejar nunca de remover.
4. Para que nuestro 'brownie' no se pegue, untamos el molde que vayamos a utilizar con un poco de mantequilla, y precalentamos el horno a 180 grados.
5. Añadimos las galletas oreo troceadas. Reservamos algunas para colocarlas justo encima de la mezcla.
6. Vertemos en el molde toda la masa y añadimos por encima las oreos restantes.
7. Horneamos durante unos 25 minutos. Antes de sacarlo, nos aseguramos de que el interior esta jugoso, pero no crudo. Lo comprobamos pinchando con un palillo.
8. Dejamos que se enfríe.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta