Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Brownie cookies versión Halloween

15min · 6 raciones · 273 kcal

Ingredientes

- 30 g de cacao puro en polvo
- 40 g de mantequilla
- 120 g de harina de repostería
- 5 g de levadura en polvo
- 3/4 tableta de chocolate para fundir
- 1 huevo
- 80 g de azúcar
- Chocolate troceado
- Ojitos de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	5 g
Grasas	11 g
Hidratos	39 g
Fibra	2,9 g

Elaboración

1. Mezclar 10 segundos los ingredientes sólidos en el robot de cocina
2. Mezclar 10 segundos los ingredientes líquidos
3. Mezclar todo 3 minutos a velocidad 3 con la mariposa
4. Hornear 12 min a 180 grados con el horno precalentado previamente

RECOMENDACIONES

También puedes mezclarlo todo manualmente con una espátula. Las cantidades se inventaron al cocinar y con estas cantidades y tiempo de horneado salen perfectas.

Hecho con CookNest

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