

# Brownie de cerezas con su mermelada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 60 g de harina
- 115 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 90 g de cobertura de chocolate al 70% de cacao
- 30 g de cerezas
- Mermelada de cerezas

## Preparación:

### Paso 1

Batir durante 5 minutos los huevos con el azúcar, hasta que blanquee. Fundir la cobertura con la mantequilla e incorporar, mezclar. Tamizar la harina sobre la mezcla y añadir las cerezas. Remover bien y hornear en un molde engrasado a 180 ° durante 5 minutos. Servir el brownie sobre una capa de mermelada y espolvorear sobre él cacao en polvo.

