

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Maria Consuelo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 185 g. de Mantequilla
- 25 g. de Cacao en polvo sin azúcar Valor
- 125 g. de Azúcar glas
- 2 Huevos L
- 125 g. de Harina de trigo
- Un puñado de Nueces picadas
- 285 g. de Queso de untar Philadelphia
- 50 g. de Azúcar glas
- 2 Huevos L

Preparación:

Paso 1

Lo primero es precalentar el horno a 160°. En un bol vamos a batir la mantequilla derretida, el cacao, el azúcar, los huevos, las nueces y la harina. Se mezclan bien los ingredientes hasta que consigamos una masa suave y sin grumos; y que por cierto huele muy bien. Esparcimos esta pasta en un molde cuadrado de 20 x 20 cm., previamente engrasado y con un papel de hornear en la base. Con una espátula procuramos que la masa quede lo más nivelada posible. Introducir el resto de ingredientes en un bol y batimos a velocidad baja, para que no coja aire, hasta que la mezcla esté totalmente lisa. Ponemos cucharadas de la masa del cheesecake sobre la del brownie, y volvemos a nivelar. Con un cuchillo o una espátula fina, hacemos un efecto marmolado sobre la masa (sin pasarse), para que se mezclen un poco las dos masas. Lo horneamos durante 45 ó 50 minutos. Dejamos enfriar el pastel dentro del molde sobre una rejilla ;)