

## Brownie de aguacate con su crema verde



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 75 g de harina
  - 60 g de mantequilla
  - 40 g de chocolate con leche
  - 100 g de chocolate fondant negro
  - 1 cucharada de cacao puro en polvo
  - 1 pizca de sal
  - 2 huevos
  - 1 yema
  - 120 g de azúcar blanquilla
  - 40 g de azúcar moreno
  - 1/2 aguacate maduro
  - Para el frosting:
    - 30 g de mantequilla a punto pomada
    - 100 g de queso de untar
    - 200 g de azúcar glas
    - 1/2 aguacate maduro
- 

## Preparación:

### Paso 1

Precaentamos horno a 175°C y forramos con papel vegetal un molde de 18x18cm. ¡Que empiece la fiesta! Derretimos la mantequilla con los chocolates. Pelamos el aguacate y con despachurramos con un tenedor, convertámoslo en un puré verde y mantecoso, y ahora a añadirlo a la mezcla de choco-mantequilla. Batimos ligeramente los huevos, los azucaramos, les echamos el cacao, la sal y el azúcar vainillado. Añadimos la mezcla de choco-mantequilla-guacate hasta que esté bien mezclada y, por último, la harina. Vertemos en el molde y horneamos 25 minutos. Sacamos y dejamos enfriar dentro del molde. Después machacamos con el tenedor (el de antes sirve) el otro medio aguacate, hasta hacerlo puré y se lo añadimos a la mantequilla y al queso; batimos hasta conseguir una crema ligera a la que añadimos el azúcar poco a poco.