Brownie con múltiples galletas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 130 g de harina
- 175 g de mantequilla
- 200 g de chocolate negro
- 3 huevos
- 200 g de azúcar blanquilla
- 125 g de azúcar moreno
- 50 g de chips de chocolate
- 50 g de galletas Príncipe
- 50 g de galletas Oreo

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º. Forramos un molde de 30 x 20 cm y reservamos. Derretimos el chocolate negro con la mantequilla en el micro, removemos bien hasta que se funda todo y reservamos. Juntamos en un bol los dos tipos de azúcar y vamos añadiendo los huevos uno a uno, batiendo y eso. Tiene que quedar espumosito. Aquí es donde añadimos el chocolate derretido y mezclamos hasta que tengamos una crema homogénea. Añadimos la harina poco a poco y mezclando bien. Reservamos. Hacemos trocitos las galletas y las mezclamos con los chips de chocolate, echamos en la masa y mezclamos. Vertemos en el molde y horneamos 40 minutos. Sacamos del horno y a enfriar.