Brownie corne galletas

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para la cookie:
- 155 g de harina de fuerza
- 2.5 g de levadura en polvo
- 105 g de mantequilla derretida
- 100 g de azúcar blanquilla
- 25 g de azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de azúcar avainillado
- 1 huevo
- 100 g de chocolate en trozos grandes
- Para el brownie:
- 35 g de harina
- 15 g de margarina
- 55 g de mantequilla
- 1 yema
- 1 huevo
- 1/2 cucharada de cacao en polvo
- 50 g de chocolate fondant 70%
- 50 g de chocolate con leche Milka
- 75 g de azúcar
- ¼ de cucharadita de azúcar avainillado
- Una pizca de sal
- 9 galletas Oreo

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 170 y forramos con papel vegetal un molde de 18x18. Lo untamos con mantequilla. Cookies: Derrite la mantequilla y mézclala con los azúcares. Remueve durante 3 minutos, hasta que esté bien

integrado. Añade el huevo y, por último, la harina y la levadura en polvo. Remueve hasta que tengas una masa semi-compacta. Incorpora los trozos de chocolate y extiéndela sobre el molde. Cubre con las oreos. Brownie Derrite la mantequilla y la margarina con los chocolates en el micro. Deja templar. Bate ligeramente el huevo y la yema, incorpora el azúcar, el cacao, la sal y el azúcar avainillado. Añade la mezcla de chocolates y mantequilla hasta que esté bien mezclado. Por último, la harina tamizada. Vierte en el molde y hornea 45-55 minutos. Deja enfriar dentro del molde, tira del papel de hornear para desmoldar y corta en cuadraditos.