BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON CACAHUETES

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Betycucu



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Brownie de chocolate blanco con cacahuetes preparado en panificadora

Ingredientes para 4 personas :

- 2 HUEVOS
- 100 GR. de AZUCAR
- 55 GR. de MANTEQUILLA
- 150 GR. de CHOCOLATE BLANCO
- 120 GR. de HARINA REPOSTERIA
- MEDIA CUCHARADITA de LEVADURA EN POLVO
- CACAHUETES

Preparación:

Paso 1

En el microondas, deshacemos el chocolate troceado con la mantequilla. Reservamos. Batimos los huevos con el azúcar, cuando esten espumosos añadimos la crema de chocolate anterior. Tamizamos la harina con la levadura, y la añadimos a la mezcla. Batimos todo de nuevo, añadimos los cacahuetes y echamos en la panificadora, programamos el numero 10, programa pastel, tostado bajo, y 750 gr de peso. Sacamos el brownie, y una vez templado, bañamos con chocolate blanco fundido.