

# Brownie cheesecake al gusto de Snickers



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- Para el brownie:
- 60 g de harina
- 120 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 115 g de chocolate negro troceado
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 huevos
- Una pizca de sal
- Para el cheesecake:
- 225 g de queso de untar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 90 g de azúcar glas
- 10 mini Snickers

## Preparación:

### Paso 1

Forramos el molde con papel vegetal y precalentamos el horno a 180°. Fundimos el chocolate con la mantequilla al microondas, a intervalos cortos. Añadimos el azúcar, la esencia y la sal; batimos. Añadimos los

**huevos uno a uno, batiendo rápidamente para que no cuajen con el calor del chocolate. Tamizamos la harina y la incorporamos a la masa con una espátula, vertemos en el molde y horneamos durante 20 minutos. Preparamos un baño de agua muy fría para meter el brownie y que se vaya enfriando. En un bol ponemos todos los ingredientes del cheesecake y batimos hasta que quede homogéneo. Vertemos encima del brownie, y horneamos a 180° durante 25 o 30 minutos. Mientras tanto cortamos los Snickers en trocitos. Sacamos nuestro brownie cheesecake y le clavamos los Snickers. Decoramos con caramelo y chocolate fundidos. Dejamos que se enfríe, desmoldamos y listo.**