

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y MELOCOTÓN



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo



Descripción:
ÉSTE ES MI PASIÓN.

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Ingredientes para 10 personas :

- 600 GR. de AZÚCAR
- 450 GR. de MANTEQUILLA
- 300 GR. de MELOCOTÓN EN ALMÍBAR ESCURRIDO
- 8 HUEVOS
- 150 GR. de CHOCOLATE BLANCO
- 250 GR. de HARINA

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 170 GR. FUNDIMOS AL BAÑO MARÍA EL CHOCOLATE CON LA MANTEQUILLA. TRITURAMOS LOS MELOCOTONES Y LOS RESERVAMOS. EN LA AMASADORA MEZCLAMOS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR Y CUANDO ESTÉ LISTO LE AÑADIMOS EL PURÉ DE MELOCOTÓN. AÑADIMOS POCO A POCO EL CHOCOLATE A LOS HUEVOS SIN DEJAR DE BATIR PARA QUE NO SE CUAJEN Y CUANDO ESTÉN INTEGRADOS POCO A POCO INCORPORAMOS LA HARINA TAMIZADA Y MEZCLAMOS BIEN. ENCAMISAMOS UN MOLDE CON PAPEL SULFURIZADO EN EL FONDO Y VERTEMOS LA MEZCLA Y LA HORNEAMOS UNOS 50 O 60 MINUTOS, COMPROBANDO CON UNA VARILLA SI ESTÁ CUAJADO.