

# BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y MELOCOTÓN



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

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

ÉSTE ES MI PASIÓN.

## **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.