Brownie de conguitos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mary Fuentes



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

Descripción:

Una receta diferente y rápida de hacer unos brownie. Los brownie es típico de la gastronomía Estados Unidos, normalmente lleva trocitos de nueces, pero yo le he querido dar un toque mio. Lo he preparado con conguitos y el resultado como vereis es espectacular. En menos de 15 minutos los podréis hacer.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Tablera de Chocolate reposteria
- 20cl de Nata liquida
- 3 Huevos
- 125gr de Azucar
- 80gr de Harina
- 1 Cucharada de Levadura
- 1 Cucharada de Conguitos

Preparación:

Paso 1

Para comenzar, troceamos la tableta de chocolate y la fundimos con la nata líquida en el microondas durante 2 minutos. Removemos bien. En un bol, mezclamos la harina, la levadura y el azúcar. Incorporamos los huevos y seguimos mezclando. Dejamos que el chocolate se temple un poco y lo añadimos al bol. Batimos bien e incorporamos los conguitos. Vertemos en moldecitos de silicona aptos para microondas y cocemos a máxima potencia durante 5 minutos y medio.