



Arañas Brownie

16 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
1 manga pastelera de boquilla rizada

Para la masa:

1 paquete de Preparado para Brownies Dr. Oetker
150 g mantequilla o margarina
75 ml agua
3 huevos

Para la decoración:

1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker
1 cda de crema de chocolate y avellanas

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:160°C (arriba y abajo) • Ventilación:140°C • Gas: posición 1-2
- 2 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 3 Para el brownie: Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 4 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos, el agua y espolvorear los trocitos de chocolate en láminas (sobre pequeño incluido en el paquete).
- 5 Batir todo hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 6 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.





- 7 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 40 minutos.
- 8 Después de hornear dejar reposar 10 minutos.

Decoración:

- 9 Cortar círculos de diferentes medidas. Introducir la crema de cacao en una manga pastelera y dibujar la cabeza de las arañas.
- 10 Acabar de decorar dibujando las patas con la ayuda de los Lápices Pasteleros Dr.Oetker.

