



Brownies con Cobertura Dúo

8 - 10 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas manuales
bandeja del horno
bol
Molde rectangular

Para la masa:

1 paquete de Preparado para Brownies Dr. Oetker
120 g nueces peladas
100 g mantequilla o margarina
3 huevos
50 ml agua

Para la decoración:

1 paquete de Cobertura Dúo Dr. Oetker

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. • Montar el molde según las instrucciones.

Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre de Brownies en un recipiente seco.
- 4 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos, el agua y mezclar todo hasta obtener una masa homogénea.
- 5 Añadir las nueces troceadas y remover con una cuchara hasta que las nueces estén repartidas de forma homogénea.

Horneado:





- 6 Verter la masa en el molde y espolvorear con los trocitos de chocolate en láminas (sobre pequeño incluido en el paquete).
- 7 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 40 minutos.
- 8 Después de hornear dejar reposar 10 minutos en el molde antes de desmoldar.

La decoración:

- 9 Cuando los brownie estén fríos, derretir la Cobertura Duo siguiendo las instrucciones del envase y verterla sobre los brownies.
- 10 Dejar endurecer antes de cortar.

