



Brownies con Frambuesas

10 raciones



Nivel fácil

hasta 50 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde rectangular de 20x30 cm
Cuencos
Espátula
Papel de aluminio
varillas manuales

Para los brownies:

185 g Mini huevito de chocolate
cobertura
185 g mantequilla
100 g azúcar moreno
3 huevos
100 g harina
sal
40 g Cacao en polvo Dr.Oetker
200 g frambuesas
60 g azúcar blanco

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180°C con ventilador arriba y abajo.
- 2 Preparar el molde engrasando la base y los bordes y forrar el molde con papel aluminio.

Para los brownies:

- 3 Colocar en un cuenco la mantequilla y el chocolate.
- 4 Calentar en el microondas hasta derretir. Puedes hacer este mismo procedimiento en un cazo sobre el fuego muy bajo.
- 5 Añadir a la mezcla el azúcar y mezclar bien.
- 6 Agregar los huevos uno a uno, mezclando bien después de incorporarlos.
- 7 Por último agregar la harina, la sal y el cacao en polvo y mezclar con varillas hasta combinar todos los ingredientes.





Para el horneado:

- 8 Verter la mezcla en el molde preparado y colocar las frambuesas por encima.
- 9 Hornear durante 30'.
- 10 Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de desmoldar.

