



Brownies con glaseado

16 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
bandeja del horno
batidora eléctrica con varillas metálicas
bol

Para la masa:

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

Para el glaseado blanco:

200 g azúcar glas
1 clara de huevo
1 cucharada sopera de zumo de limón (15 ml)

Para la decoración:

1 bote de Minifiesta sabor Choco 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.

Preparación de la masa:

- 3 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 batir todo hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 5 Verter la masa en el molde, repartirla uniformemente y espolvorear los trocitos de chocolate en láminas (sobre pequeño incluido en el paquete).





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

La decoración: Preparación del glaseado:

- 8 Verter el azúcar glas en bol pequeño y añadir la clara y el zumo de limón. Remover bien con una cuchara hasta obtener una crema lisa.
- 9 Cortar el brownie en 16 trozos y verter el glaseado con una cuchara sobre cada trozo de brownie.
- 10 Dejar que cuaje unos instantes. Antes de que el glaseado se solidifique, espolvorear las bolitas de Minifiesta.

