



Brownies de San Valentín

8 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas manuales
bandeja del horno
Cortapastas en forma de corazón
(de aprox. 3-4cm)

Para la masa:

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

Para la nata de frasa:

250 ml nata para montar
7 cucharadas soperas de mermelada de fresa
1 sobre de Natafix Dr. Oetker

Para la decoración:

1 paquete de Lápices pasteleros de colores 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 mezclar todo hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 5 Verter la masa en el molde, repartirla uniformemente. Reservar los trocitos de chocolate para otra receta.





- 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:

- 8 Montar la nata con un sobre de Natafix y la mermelada de fresa.
- 9 Cortar los Brownies en 8 trozos (primero el lado más largo por la mitad y después el otro lado en 4).
- 10 Cortar cada trozo de Brownies horizontalmente por la mitad.
- 11 Con la ayuda de cortapastas en forma de corazón, sacar un corazón de cada tapa. Reservar los corazones sacados por separado.
- 12 Extender la nata de fresa sobre las partes inferiores y volver a juntar las 2 mitades de los 8 trozos.
- 13 Pintar los corazones sobrantes con lápices pasteleros y servir al lado de los Brownies.

