



# Brownies tumba con galleta RIP Halloween

8 - 10 raciones

Nivel fácil

hasta 90 Min.



## 1 Antes de empezar:

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

## 2 Preparación del brownie:

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

## Preparación de la masa de las galletas:

En un bol, introducir la mantequilla reblandecida, el azúcar, el azúcar vainillado, el cacao, el huevo y la harina y amasar con las manos hasta obtener una masa homogénea. • Dejar reposar en la nevera envuelta en papel film unos 30 minutos. • Estirar la masa con un grosor de 5 mm. y cortar rectángulos de unos 5 x 8 cm. y colocarlos sobre la placa de horno cubierta de papel sulfurizado.

## Instrucciones:

### Utensilios:

1 cuchillo pequeño afilado  
cazo  
varillas manuales  
bandeja del horno  
Rodillo  
bol  
1 hoja de papel sulfurizado (de horno)

### Para el brownie:

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

### Para las galletas:

125 g mantequilla a temperatura ambiente  
75 g azúcar  
1 huevo pequeño  
1 cucharadita de Azúcar vainillado  
1 cucharada sopera de Cacao en polvo Dr.Oetker  
250 g harina tamizada

### Para la decoración:

1 Crema sabor Chocolate Dr. Oetker  
Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker  
1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker





### 3 Horneado:

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

### Cocción de las galletas:

Cocer en el horno precalentado a 180° C entre 15 y 20 minutos.  
Retirar y dejar enfriar.

### 4 La decoración:

Cuando el brownie esté frío, cortarlo en rectángulos iguales. • Dibujar las letras en la galleta con ayuda de los lápices pasteleros y pegarla en la porción de brownie con ayuda de la crema de chocolate.  
Decorar la superficie del brownie con puntitos de lápiz pastelero verde y con la crema de chocolate. • Formar una pequeña calabaza con el fondant y disponerla encima.

