



Damero de Brownies con nueces

16 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno

Para la masa:

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

Para la decoración:

2 cucharadas soperas de azúcar glas
2 cucharadas soperas de cacao en polvo

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.
- 5 Añadir las nueces troceadas y remover con una cuchara hasta que las nueces estén repartidas homogéneamente.

Horneado:





- 6 Verter la masa en el molde, repartirla uniformemente y espolvorear 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.

La decoración:

- 9 Cortar el brownies en 16 trozos.
- 10 Sacar 8 trozos y espolvorearlos con azúcar glas.
- 11 Espolvorear los 8 trozos restantes con cacao en polvo.

Extras:

Utiliza para espolvorear un colador y dale golpecitos laterales con la palma de la mano.

