



Doble Brownie con almendras

16 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas manuales
Molde rectangular

Ingredientes:

2 paquetes de Preparado para Brownies Dr. Oetker
1 sobre de Almendras en láminas Dr. Oetker
200 g mantequilla o margarina
6 huevos
100 ml agua
1 bote de sirope de chocolate

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.
- 3 Montar el molde según las instrucciones.

Preparación del brownie:

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

Horneado:





- 7 Verter la masa del brownie en el molde previamente untado con mantequilla, nivelar la superficie y espolvorear con los trocitos de chocolate en láminas (sobre pequeño incluido en el paquete).
- 8 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 40-45 minutos.
- 9 Después de hornear dejar reposar 20 minutos en el molde antes de desmoldar.

Decoración:

- 10 Para terminar cubrir con las almendras restantes y un poco de topping.

