



Lingote de Brownie y crema crocanti

16 raciones



Nivel fácil

hasta 25 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

batidoras manuales o eléctricas con varillas
Bandeja del horno
Manga pastelera con boquilla lisa gruesa

Ingredientes:

1 paquete de Preparado para Brownies Dr. Oetker
100 g mantequilla o margarina
3 huevos
50 ml agua
1 sobre de Almendras en láminas Dr. Oetker
1 sobre de Almendras crocanti Dr. Oetker
250 ml nata para montar
1 sobre de Natafix 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 Para el brownie: 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. Añadir las almendras laminadas y mezclar delicadamente.

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.

Decoración:

- 8 Cortar el brownie en porciones de 8 cm x 4 cm.
- 9 Moler 100 g de crocanti hasta conseguir polvo.
- 10 Con ayuda de unas varillas eléctricas montar la nata con el Natafix Dr. Oetker.
- 11 Una vez montada añadir el polvo de crocanti (reservar 1 cucharadita) con movimientos envolventes con ayuda de una lengua.
- 12 Introducir la nata en la manga pastelera.
- 13 Decorar los lingotes de brownie con 3 bolas grandes.
- 14 Espolvorear crocanti y polvo de crocanti.

