



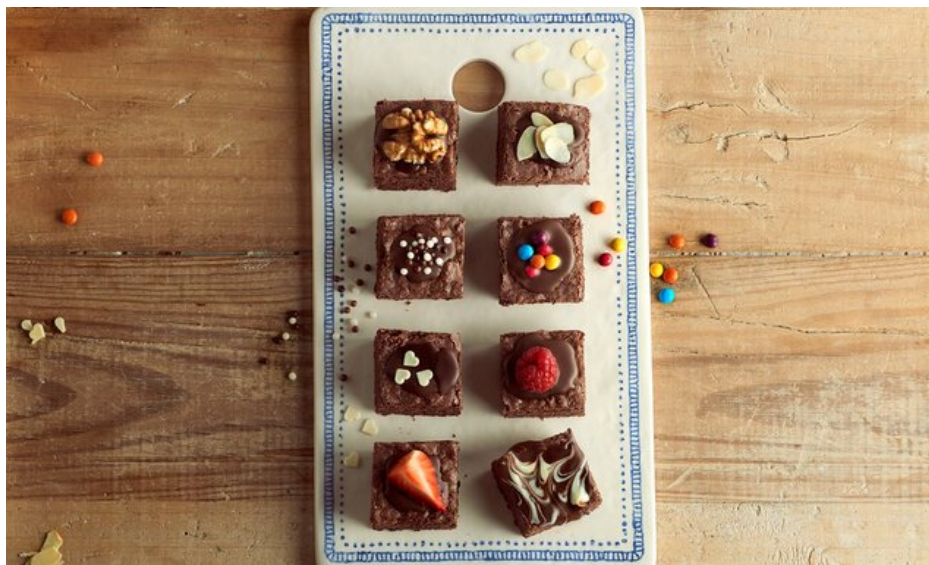
# Mini Brownies Party

16 raciones



Nivel fácil

hasta 25 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

batidoras manuales o eléctricas con varillas

### Ingredientes:

- 1 paquete de Preparado para Brownies Dr. Oetker
- 100 g mantequilla o margarina
- 3 huevos
- 50 ml agua
- 1 cda de Almendras en láminas Dr. Oetker
- 1 cda de Almendras crocanti Dr. Oetker
- 1 bote de Decomagia Chocolate Dr. Oetker
- 1 sobre de Cobertura Dúo Dr. Oetker
- 1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker
- 1 nuez pelada
- 2 - 3 frambuesas
- 1 - 2 fresones

## 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.

## 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 cuadrados de 4 cmx4 cm.
- 9 Calentar la cobertura de chocolate siguiendo las instrucciones y verter un chorrito sobre cada porción.
- 10 Decorar cada porción con una decoración diferente.

