- Sándwich de brownie -



INGREDIENTES

300 g de mantequilla derretida

300 g de chocolate amargo en trozos

5 piezas de huevo

300 g de Azúcar Glass Postrelicioso

100 g de azúcar morena

50 g de Cocoa Postrelicioso

200 g de harina

Ingredientes para el relleno:

900 g de queso crema

300 g de queso mascarpone

120 g de Azúcar Glass Postrelicioso

Un chorrito de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

??Preparación del brownie:

1. Derrite la mantequilla junto con el chocolate y mezcla bien.
2. En un bowl aparte, bate los huevos hasta incorporar y luego pon el Azúcar Glass Postrelicioso y la azúcar morena hasta tener una mezcla ligera.
3. Sigue batiendo y agrega la mezcla de chocolate y manquilla al mismo tiempo.
4. Añade la harina y la Cocoa Postrelicioso y mezcla con movimientos envolventes.
5. Divide la mezcla y coloca en dos moldes cuadrados previamente engrasados y con papel encerado.
6. Hornea a 180º C por 20 minutos y deja enfriar.

Preparación del relleno:

1. Mezcla juntos el queso crema y el queso mascarpone. Acrema.
2. Integra el Azúcar Glass Postrelicioso y el chorrito de Vainilla Molina.
3. Cuando los brownies se hayan enfriado por completo, arma el sándwich; una capa de

brownie, una capa de relleno y la otra capa de brownie encima.

4. Refrigera por 30 minutos, corta en partes iguales y disfruta.