



# BROWNIE DE TIRAMISÚ

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**150 gr Chocolate negro (70%)**  
**50 gr Mantequilla**  
**25 gr Nueces picadas**  
**10 gr Café soluble**  
**1 Café solo**  
**2 Huevos**  
**50 gr Harina**

**Para la crema de mascarpone:**  
**50 ml Nata**  
**50 gr queso Mascarpone**  
**10 gr Azúcar**

## ELABORACIÓN

Fundimos el chocolate con la mantequilla al microondas. Añadimos los huevos, la harina y el café soluble. Mezclamos todo bien y horneamos, en un molde rectangular, a 170°C durante 25 minutos. Dejamos que enfríe y reservamos.

Montamos la nata con el azúcar. Agregamos el mascarpone con cuidado de que no se corte la mezcla. Reservamos.

Cortamos porciones de 10 cm de largo por 5cm de ancho y lo calentamos ligeramente en el horno a 150° durante 5 minutos. Una vez caliente, lo colocamos sobre el plato y ponemos una cucharada de la crema de mascarpone por encima. Terminamos espolvoreando con café soluble.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
55'



DIFICULTAD  
6/10



SALUDABLE  
6/10