



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