



Dificultad:  
Media



Porciones:  
15



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

Energía:	226 Kcal
Proteínas:	2.7 g
Grasa Total:	16.0 g
Colesterol:	53 mg
H. de Carbono:	17.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	66 mg

## COPA BROWNIE Y CREMA DE CHOCOLATE

### Ingredientes

Para el Brownie

½ Taza de mantequilla

1/2 Taza de azúcar granulada

125 gramos de chocolate para derretir

2 huevos

1 cucharadas de maicena

1 Taza de harina

Para la crema de chocolate

2 cajitas de crema larga vida NESTLÉ® de 200 ml c/u

1 Cucharada de chocolate amargo en polvo

¼ Taza de salsa de chocolate lista

Chocolate en ramas para decorar

### Preparación

1 - En un bowl batir la mantequilla hasta que quede bien blanda y cremosa, agrega la azúcar granulada y bate durante 1 minuto constantemente hasta integrar bien. Agrega el chocolate previamente derretido mezclando hasta integrar muy bien y luego los huevos uno a uno sin de dejar de batir y luego agrega todos los ingredientes secos. Bate nuevamente hasta homogenizar.

2 - Vierte la mezcla sobre un molde cuadrado o redondo de 20 cms de diámetro previamente enmantequillado y envuelto en papel mantequilla. Lleva a horno fuerte de 180°C aproximados durante 25 a 30 minutos hasta que veas que está cocido y húmedo,(que no se seque). Retira del horno y enfría

3- Para la crema de chocolate, batir con la ayuda de una batidora la crema larga vida NESTLÉ® hasta duplicar su volumen. Agrega de una vez el chocolate amargo en polvo. Y mezcla hasta homogeneizar (puedes incorporar gotas de endulzante si deseas).

4- Finalmente en un copón para postres agrega como base, la salsa lista de chocolate, luego trozos de brownie



cortados en cubos de 3 cm por lado, intercalándolos con la crema de chocolate, termina decorando con ramas de chocolate y sirve de inmediato para compartir!.

