



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	650 Kcal
Proteínas:	6.1 g
Grasa Total:	35.7 g
Colesterol:	165. mg
H. de Carbono:	75.8 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	368 mg

## BROWNIE CON HELADO

### Ingredientes

- 1 Taza de mantequilla (200 g)
- 1 ¼ Taza de azúcar granulada
- 3 Huevos
- 4 Cucharadas semicolmadas de CHOCOLATE EN POLVO NESTLE
- 1 Cucharadita rasa de POLVOS IMPERIAL
- ¾ Taza de harina cernida
- 8 Bolitas de HELADO LA CREMERÍA SAVORY (del sabor que más te guste)
- Frutos rojos 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 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.- Una vez listo, corta trozos cuadrados y acomoda uno de estos en el centro de un plato y sobre éste deja una porción de HELADO LA CREMERÍA SAVORY del sabor que más te guste. Puedes acompañar con alguna salsa a tu elección y sirve de inmediato.