Brownie con Oreo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** anina 1988

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ideal para la dieJAJAJAJAJJAJA NO. Pero un día es un día y seis, media docena.

Ingredientes para 8 personas :

- 165 g. de Mantequilla
- 50 g. de Harina
- 65 g. de Azúcar moreno
- 3 Huevos
- 200 g. de Chocolate negro
- 2 Yemas de huevo
- 1 cucharada de Cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de Esencia de vainilla
- una pizca de Sal
- 100 g. de Azúcar
- 18 Galletas Oreo

Preparación:

Paso 1

Derretimos la mantequilla en un cazo a fuego lento, le añadimos el chocolate negro troceado y removeremos hasta conseguir que esté totalmente fundido. En un bol batimos los huevos junto con las yemas y el extracto de vainilla hasta conseguir un volumen tres veces mayor. A esta masa le añadimos los azúcares, en dos veces,

batiendo muy bien. Le añadimos el chocolate fundido, templado; la harina tamizada y el cacao en polvo; mezclamos suavemente hasta que todos los ingredientes estén totalmente integrados. Forramos un molde de 22 x 22 cm. con papel para hornear, vertemos una pequeña capa de la mezcla y extendemos, colocamos unas galletas Oreo repartidas sobre el molde y volvemos a verter el resto de mezcla por encima. Por último, colocamos trozos de galleta según nuestro parecer. Horneamos a 180 º C durante 25 minutos. Una vez sacado del horno dejamos enfriar a temperatura ambiente.