# Oreofú

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

**Creador:** Irene Delafú

**Tiempo:** 1h y 30min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

**Descripción:**
¡Para rellenar brownies!

## Ingredientes para 10 personas :

- 220 g. de Mantequilla
- 150 g. de Azúcar
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 200 g. de Chocolate negro
- 210 g. de Harina
- 90 g. de Cacao en polvo sin azúcar
- 1 Huevo
- 1 cucharadita de Sal
- 1/2 cucharadita de Bicarbonato sódico
- Para el relleno:
- 110 g. de Mantequilla
- 230 g. de Azúcar glas
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 15 ml. de Leche
- una pizca de Sal

## Preparación:

### Paso 1

Hay que derretir la mantequilla y dejar enfriar un poco. Derretir el chocolate, preferiblemente al baño maría. Colocar el azúcar en un recipiente amplio y batir con la mantequilla usando unas varillas. Añadir el chocolate fundido y la esencia de vainilla, batiendo bien. Añadir por último el huevo, batiendo hasta incorporarlo. Aparte, mezclar la harina con el cacao en polvo, la sal y el bicarbonato. Tamizar encima de la primera preparación y mezclar con una cuchara o una espátula hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar en la nevera entre 30 y 60 minutos. Colocar la masa sobre una porción de papel de horno. Formar un cilindro con ayuda del papel, de unos 6 cm de diámetro. Envolver en plástico film sellando bien los extremos y dejar en la nevera unas dos horas. Precalentar el horno a 170ºC y preparar un par de bandejas. Cortar la masa en porciones de unos 5-6 mm y distribuir en las bandejas. Hornear durante unos 20 minutos. Dejar enfriar y preparar el relleno. Batir con una batidora de varillas la mantequilla hasta que esté cremosa. Añadir el azúcar glasé y la vainilla y batir. Añadir la sal y la leche y seguir batiendo hasta conseguir una masa homogénea. Colocar una cucharadita del relleno en una galleta, colocar otra galleta encima y repetir hasta terminar.