BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

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

Creador: Mary Díaz

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

Descripción:

UNOS RICOS BROWNIE PARA CUANDO LLEGUE PAPA NOEL Y NOS DEJE UNOS REGALITOS

Ingredientes para 6 personas :

- 2 huevos
- 55 gr de mantequilla
- 150 gr de chocolate blanco
- 100 gr de azúcar
- 125 gr de Harina
- 1 sobre levadura

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se desace la mantequilla con el chocolate en el microondas, mientras se baten los huevos con el azúcar. Cuando este el chocolate y la mantequilla derretidos y bien integrados se mezcla con los huevos se bate bien, se echa la harina y la levadura. Batir bien y repartirlo en moldes individuales o en uno grande. Se mete al horno 200º calor arriba y abajo, hasta que veais que esta hecho. Yo los puse en moldes de navidad.