Brownie cheesecake al gusto de Snickers

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para el brownie:
- 60 g de harina
- 120 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 115 g de chocolate negro troceado
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 huevos
- Una pizca de sal
- Para el cheesecake:
- 225 g de queso de untar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 90 g de azúcar glas
- 10 mini Snickers

Preparación:

Paso 1

Forramos el molde con papel vegetal y precalentamos el horno a 180º. Fundimos el chocolate con la mantequilla al microondas, a intervalos cortos. Añadimos el azúcar, la esencia y la sal; batimos. Añadimos los

huevos uno a uno, batiendo rápidamente para que no cuajen con el calor del chocolate. Tamizamos la harina y la incorporamos a la masa con una espátula, vertemos en el molde y horneamos durante 20 minutos. Preparamos un baño de agua muy fría para meter el brownie y que se vaya enfriando. En un bol ponemos todos los ingredientes del cheesecake y batimos hasta que quede homogéneo. Vertemos encima del brownie, y horneamos a 180º durante 25 o 30 minutos. Mientras tanto cortamos los Snickers en trocitos. Sacamos nuestro brownie cheesecake y le clavamos los Snickers. Decoramos con caramelo y chocolate fundidos. Dejamos que se enfríe, desmoldamos y listo.