

POSTRES

BROWNIES CON MINI OREOS



Ingredientes:

- 180 gr de mantequilla
- 180 gr de chocolate semi amargo en barra o monedas
- 70 gr de azúcar
- 3 huevos
- 90 ml de leche
- 50 gr de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- Papel mantequilla
- Paquete de galletas oreo mini

Preparación

- Mezclar 180 g de mantequilla derretida +180 g de chocolate semi amargo en barra o monedas cuándo esté totalmente incorporado.
- Agregar 70 g de azúcar mezclar bien y agregar 3 huevos + 90 ml de leche (la que tengas) cuando esté todo homogéneo, agregas con un colador 50 g de harina + 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- Mezcla todo con cuidado con cuchara de palo.
Poner en un molde aceitado con papel mantequilla.
- Poner un paquete de galletas mini oreo sobre la masa.
- Si no tienes puedes usar galletas grandes partidas o las galletas que quieras. Llevar al horno precalentado a 160° por 30 minutos.

