

# I N G R E D I E N T E S

## BROWNIE LAVA

Para la lava		Para la Masa	
1	Taza de chocolate	2	Tazas de chocolate picado
3/4	Taza de crema	170gr.	Manteca
1	Cucharada de manteca	3	Huevos
		1	Yema
		1 1/3	Azucar
		1 cdita	Esencia de Vainilla
		3/4	Tazas de harina
		1cdita	Sal

# P R O C E D I M I E N T O

Tiene dos pasos: lo primero es hacer la "lava" así tienen tiempo para enfriarse bien.

### Para la lava

- 1- Mezcla 1 taza de chocolate + 3/4 taza de crema (Si tenes crema doble mejor) + 1 cucharada de manteca. Ponerlo a derretir en el microondas en lapsos no mayores a 30 segundos así no se quema el chocolate. Mezclar hasta que esté todo bien derretido e integrado.
- 2- Llevar al freezer en un bol hasta que esté sólido (por 10 min). Retirarlo y con una cuchara hacer 12 bolitas de chocolate y mantener en el freezer.

### Para la masa

- 1- Derretir en el microondas (igual que lo anterior) 2 tazas de chocolate picado junto con 170 gr de manteca.
- 2- En una batidora batir hasta que esté blanco los 3 huevos+ 1 yema, junto con 1 1/3 de azúcar. Agregar una cucharadita de esencia de vainilla.
- 3- Con ayuda de una espátula unir esta preparación a el chocolate.
- 4- Agregar 3/4 taza de harina + una cucharadita de sal
- 5- Engrasas la muffinera. (Salen 12)
- 6- Llenar hasta la mitad con la masa y en el medio poner la pelotita de "lava"
- 7- Llevar a un horno precalentado a 170 hasta que estén listos )aprox 25 minutos
- 8- Servir con frambuesas y un rico helado de crema.

