

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

BROWNIES LAVA

MASA:

2 tazas de chocolate picado
170 gr de manteca
3 huevos
1 yema
1 1/3 taza de azúcar
1 cdita de esencia de vainilla
3/4 taza de harina
1 cdita de sale

LAVA:

1 taza de chocolate
3/4 taza de crema
1 cda de manteca

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

Para la lava:

1- Mezclá 1 taza de chocolate + 3/4 taza de crema (Si tenes crema doble mejor) + 1 cda de manteca. Ponerlo a derretir en el microondas en lapsos no mayores a 30 segundos así no se quema el chocolate.

2- Mezclar hasta que esté todo bien derretido e integrado.

3- Llevar al freezer en un bol hasta que esté sólido (por 10 min). Retirlo 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 + con 170 gr de manteca.

2- En una batidora batir hasta que estén blancos 3 huevos + 1 yema + 1 1/3 de azúcar. Agregar una cdita de esencia de vainilla.

3- Con ayuda de una espátula unir esta preparación al chocolate. Agregar 3/4 taza de harina + 1 cdita de sal.

4- Engrasas la muffinera. (Salen 12).Llenar hasta la mitad con la masa y en el medio poner la pelotita de "lava"

5- Llevar a un horno precalenrado a 170 hasta que estén listos, aprox 25 minutos. Servir con frambuesas y un rico helado de crema.

