



## BROWNIES CON KINDER® BUENO

El clásico de siempre con un toque diferente, refinado con una crema de chocolate y Kinder® Bueno.

 90 minutos

### INGREDIENTES:

- 200 g de chocolate amargo
- 100 g de chocolate con leche
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar mascabado
- 3 cucharadas de jarabe de avellana
- 4 huevos
- 70 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 100 g de avellanas picadas
- 200 ml de crema para batir
- 3 cucharadas de cocoa dulce en polvo
- 6 barritas de Kinder® Bueno

### INSTRUCCIONES:

1. Para la masa, derretir el chocolate con la mantequilla a baño María.
2. Incorporar el azúcar mascabado y el jarabe de avellana y dejar que se enfríe la mezcla durante aproximadamente 10 minutos.
3. Incorporar los huevos, uno a uno. A continuación, mezclar la harina con el bicarbonato de sodio y añadirlo a la mezcla. Luego, agregar las avellanas.
4. Precalentar el horno a 180 °C (horno de convección: 160 °C). Verter la masa en un molde (aprox. 20×30 cm) forrado con papel para hornear, y hornear durante 20 - 25 minutos. Dejar enfriar la masa del brownie en el molde.
5. Para la cobertura, montar la crema para batir hasta que forme picos firmes y mezclarla con la cocoa en polvo.
6. Extender la crema sobre el brownie y partirlo en cuadritos. Por último, cortar las barritas de Kinder® Bueno y adornar los brownies.

#### Información nutricional:

Porciones: 24

Por porción: 58 g

Por porción: 242 kcal