



BROWNIES CORAZÓN CON KINDER® MAXI



Brownies corazón con Kinder® Maxi



30 min

INGREDIENTES:

- Para la masa:
- 2 huevos
- 50 g de azúcar
- 100 g de harina de fuerza
- 30 g de cacao en polvo
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 200 g de puré de manzana
- Para el glaseado:
- 6 barras de Kinder® Maxi (126 g)
- 1 cucharada de aceite de coco
- Adicional:** ,Puedes agregar algunas frambuesas liofilizadas
- Utensilios:** ,Horno, cuencos, batidora de mano, molde rectangular (40 x 25 cm), papel de horno, raspador de masa, cortador de corazón (5,4 cm x 1,6 cm), cuchillo, tabla de cortar, olla, estufa, cepillo

INSTRUCCIONES:

- 1 Precalentar el horno (calor arriba/abajo: 175 °C)
- 2 Batir 2 huevos y el azúcar en un bol con la batidora de mano hasta que quede esponjoso.
- 3 Mezcle la harina, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal y revuelva con la mezcla de huevo.
- 4 Incorpora el puré de manzana.
- 5 Forrar 3 moldes (40 x 25 cm) con papel de horno.
- 6 Vierta la masa, alísela.
- 7 Hornee en la rejilla del medio del horno durante 20-25 minutos.
- 8 Déjalo enfriar.
- 9 Corte brownies con el cortador de corazón.
- 10 Para el glaseado, pica el Kinder® Maxi en trozos grandes.
- 11 Derrítelas con aceite de coco en una cacerola a fuego lento.
- 12 Deja enfriar un poco para que la consistencia del glaseado se vuelva cremosa.
- 13 Cubre los brownies de corazón con el glaseado.
- 14 Decora con frambuesas.
- 15 Deja enfriar.
- 16 Consejo: Las sobras de los brownies se pueden convertir en cake pops.

Información nutricional:
Porciones: 12
Por porción: 51 g
Por porción: 143 kcal