

BROWNIE DE BISCOFF

Lotus
Since 1932
Biscoff®



BROWNIE DE BISCOFF

Deliciosos brownies esponjosos y deliciosos con un toque especial de Biscoff.

RACIONES 12 servings

INGREDIENTES

500 g crema Biscoff para untar
400 g de galletas Biscoff (bastante partidas)
300 g de chocolate negro
375 g mantequilla sin sal
450 g de azúcar
6 huevos (temperatura ambiente)
110 g de cacao en polvo
100 g de harina
1,5 cucharadita de levadura en polvo
Pizca de sal
50 g de chocolate negro



PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 170°C.
2. Derretir el chocolate y la mantequilla juntos al baño maría.
3. En un tazón grande, agregue los huevos y mezcle hasta que estén ligeros y aireados.
4. Agregue el azúcar y mezcle hasta obtener una mezcla pálida y espumosa. Cuando se derrita agregar la mezcla de chocolate a los huevos.
5. En otro bol, tamizar la harina, el cacao, la levadura y la sal. Agregue esta mezcla a los huevos y mezcle suavemente con una espátula. No mezcle demasiado.
6. Rompa las galletas Biscoff en trozos grandes y añádelas con cuidado en la mezcla.
7. Lleve la masa al molde para hornear forrado y alíselo con una espátula.
8. Hornea los brownies durante 25-30min en el horno.
9. Deja que se enfríe en el molde, puedes poner el molde sobre una rejilla para que pase el aire por debajo.
10. Una vez que se haya enfriado, retíralo del molde para hornear. Extienda una capa gruesa de Biscoff sobre el brownie. Mientras tanto, derretir el chocolate negro (al baño maría).
11. Rocíe el chocolate negro derretido en líneas finas sobre la crema para untar (puede usar una cuchara o una manga pastelera pequeña).
12. Ahora use una brocheta o un palillo para ir y venir sobre la crema Biscoff y el chocolate (en la otra dirección) para crear una apariencia de plumas.
13. Metemos el brownie en la nevera para que se enfríe por completo.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

