



BROWNIES FANTASMAS

INGREDIENTES

- 150 gr de chocolate negro
- 100 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 60 gr de azúcar
- 50 gr de harina
- Nube para decorar
- Chocolate blanco para decorar



PREPARACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180 °
2. Derretimos el chocolate negro a baño maría (de este chocolate negro guardaremos un poco para la posterior decoración de la cara del fantasma), añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y los dos huevos previamente batidos. Este paso lo tenemos que hacer poco a poco hasta conseguir una masa uniforme y perfectamente mezclada.
3. En un molde previamente enharinado, volcamos la mezcla y horneamos durante 30 minutos.
4. Lo dejamos enfriar durante dos horas y después lo cortamos en mini trocitos.
5. Colocamos la nube encima del trozo del bizcocho.
6. Derretimos el chocolate blanco por encima de la nube y cuando el chocolate blanco se haya quedado seco decoraremos la cara del fantasma con chocolate negro derretido que habremos separado anteriormente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (kcal): 405 kcal
- Proteínas (g): 4.5 g
- Hidratos de carbono (g): 65 g
- Fibra: 0 g
- Grasa: 16.85 g
- Colesterol: 16 mg