

BROWNIES MARROC

INGREDIENTES

- **14 Barritas**
Chocolate Negro
- 150 g de manteca 3 huevos
- 200 g de azúcar 1 cdta. de esencia de vainilla
- 100 g de harina
- **12 Bombones**
Marroc
- 1/2 cdta. de bicarbonato de sodio
- Una Pizca de sal

PREPARACIÓN

- Derretir el chocolate junto a la manteca a baño maría.
- Batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla hasta lograr que la superficie esté cubierta de pequeñas burbujas.
- Incorporar la mezcla del chocolate a la de los huevos. Mezclar bien hasta que se integre totalmente. Agregarle la harina, junto con el bicarbonato y la sal.
- Derretir los Bombones Marroc a baño maría y mezclarlos con dos cucharadas de la preparación de chocolate. Reservar.
- Colocar en una placa previamente enmantecada y enharinada las distintas mezclas alternadamente.
- Llevar a un horno a 160°C 25-30 minutos.
- Retirar cuando estén listos, cortar y dejar enfriar.

-
- Tiempo de Preparación: 45 minutos
 - Porciones: 6-8
 - Dificultad: Fácil