



BROWNIES DE NUTELLA

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 45min 🧑 8 personas ●●● Fácil

Ingredientes

Harina 0000	125g
Huevos	2
Crema de Chocolate y Avellanas (Nutella)	250g
Azúcar rubia	125g
Esencia de vainilla	1 cdita
Manteca	125g
Dulce de leche	100g

Preparación

1. En un bowl batir los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la crema de chocolate y avellanas, hasta que la mezcla esté suave (aprox 2"). Incorporar la harina alternando con la manteca derretida.
2. Hornear entre 30" y 35" en horno medio (170°).
3. Una vez frío cortar en cuadrados y con ayuda de una manga poner dulce de leche en cada porción. Finalizar con Ferrero Rocher.