



HELADO CREMOSO CON BROWNIES

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 30min 👤 4 personas ●●● Fácil

Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Aceite vegetal	Media taza
Azúcar	1 taza
Extracto de vainilla	1 cucharadita
Huevos grandes	2
Harina	Media taza
Cacao en polvo	1/3 de taza
Levadura en polvo	¼ de cucharadita
Sal	¼ de cucharadita

Helado cremoso con brownies ~ instrucciones

1. Precalienta el horno a 350 grados.
2. Bate el aceite y el azúcar en un bol grande.
3. Añade la vainilla y los huevos. Mezcla bien hasta conseguir una masa homogénea.
4. En un bol mediano, mezcla la harina, el cacao en polvo, la levadura y un poco de sal.
5. Añade a esta mezcla la mezcla con el azúcar. Mezcla bien hasta conseguir una masa homogénea.
6. Engrasa un molde de metal o cristal de unos 9x9cm e incorpora la masa. Hornea durante 20-25 minutos.
7. Deja que se enfríe completamente antes de cortar.